Brötchen mit DŽIUGAS® und Zucchini



Zutaten

0,5 l	geriebene Zucchini
100 g	geriebener DŽIUGAS
300 g	Mehl
1 TL	Salz
1 TL	Backpulver
2	Eier
125 ml	Olivenöl
150 g	Ziegenfrischkäse
45 g	Pinienkerne

Zubereitung

Sagenhaft leckere Brötchen (Cupcakes), perfekt zum Frühstück oder einfach als reichhaltiger, herzhafter Snack.
Backofen auf 180 °C vorheizen. 15 Förmchen einfetten (ich habe Cupcake-Formen genommen, aber das Papier ließ sich dann nicht mehr richtig entfernen). Zucchini reiben und die überschüssige Flüssigkeit vorsichtig „herauspressen“. Mehl, Backpulver und Salz in eine mittelgroße Schüssel geben. In einer

großen Schüssel die Eier, das Öl und die Milch mit einem elektrischen Schneebesen zu einer homogenen Masse schlagen. Dann Ziegenkäse, DŽIUGAS, Zucchinipulpe und Pinienkerne (Sie können andere Nüsse verwenden) hinzugeben. Mit ein paar Handvoll Parmesan, Leinsamen und frischer Petersilie abschmecken. Eine ideale Kombination! Die trockenen Produkte nach und nach hinzugeben und mit dem Schneebesen verrühren, wobei Sie die Geschwindigkeit nach und nach leicht verringern. Dann die Mischung in die vorbereiteten Formen gießen. Ca. 20-25 Minuten backen, bis die Küchlein schön aufgegangen und gebräunt ist. Kurz abkühlen lassen.