



# Zucchiniibrot

Swipe für  
das Rezept

# Zucchiniibrot

Zubereitung: 10 Minuten

Portionen: 8 kleine  
oder 1 große

## Zubereitung

### Schritt 1

Die Zucchini fein hobeln und alle Zutaten vermischen (mit einem Mixer oder Schneebesen).

### Schritt 2

Die Masse auf 8 kleine Förmchen oder 1 große Form verteilen.

### Schritt 3

1 Stunde ruhen lassen. Den Backofen 10 Minuten lang auf 200 °C vorheizen.

### Schritt 4

30 bis 40 Minuten im Ofen backen.

### Schritt 5

Beobachte den Backvorgang: Sobald die Oberseite goldbraun wird, decke das Brot mit Alufolie ab, damit es nicht zu dunkel wird.

# Zucchiniibrot

Zubereitung: 10 Minuten

Portionen: 8 kleine  
oder 1 große

## Zutaten

- 1 300 g geriebene oder pürierte Zucchini
- 2 100 g Herbalife Protein-Back-Mix
- 3 200 g Mehl
- 4 50 g Quark oder Skyr
- 5 1 Päckchen Backhefe
- 6 70 ml Wasser
- 7 1 Prise Salz



Swipe für die  
Zubereitung

