

Rezept

Zucchinikuchen

Zutaten

200g gemahlene Mandeln
400g Zucchini
150g Rapsöl
3 Eier
270g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 EL Kakao
1 TL Zimt, gestrichen
250g Huber-Mühle
Dinkel- od. Weizen-
Vollkornmehl
1 Pck. Backpulver

Für den Guss:
Zartbitterkuvertüre oder
Puderzucker

Zubereitung

Zucchini schälen, halbieren, entkernen und fein reiben.

Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker, Salz und Öl gut schaumig rühren.

Das Mehl mit dem Backpulver, den gemahlenden Nüssen und dem Zimt gut vermischen und unter das Eier-Zucker-Öl-Gemisch rühren.

Abschließend die fein geriebenen Zucchini gleichmäßig unterheben.

Den Teig in eine eingefettete Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 55min backen.

Zartbitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen und den abgekühlten Kuchen damit bestreichen, oder mit Puderzucker bestreuen.

Durch die Zucchini ist der Kuchen sehr saftig. Am besten im Kühlschrank aufbewahren.

Wir wünschen gutes Gelingen!