

ZUCCHINIKUCHEN



Zutaten für 1 Kuchen:

600 g Zucchini
4 Eier
180 g Zucker
1 TL Vanillezucker
200 g Mehl
200 g Haselnüsse gemahlen
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz
Kuchenglasur nach Wunsch (am besten schmeckt Zartbitter!)

Zubereitung:

Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Springform (ca. 26 cm Durchmesser) einfetten.

Die Zucchini waschen, putzen und fein reiben. Dann in einen Sieb geben und etwas von der Flüssigkeit ausdrücken.

Die Eier, den Zucker und Vanillezucker miteinander verrühren, bis es dicke, helle und cremige Mischung ergibt.

Dann das Mehl mit Backpulver, Salz und den Haselnüssen vermischt zügig unter die Eimasse rühren. Anschließend die Zucchini raspel unterheben.

Den Teig in die Form füllen und für ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe!).

Komplett abkühlen lassen und zum Schluss mit der Kuchenglasur verzieren.