

Gartenbäuerinnen

Berchtesgadener Land · Traunstein



Tipps & Rezepte

Zucchini-Kuchen



Zutaten für 4 Portionen

500 g Mehl
1 P. Backpulver
400 g Zucker
500 g klein geraspelte
Zucchini
150 g gemahlene Nüsse
200 g Speiseöl oder
zerlassene Margarine
3 Eier
1 Prise Salz
2 TL Zimt

Zubereitung

Große Zucchini schälen und vierteln. Das weiche Fruchtfleisch in der Mitte mit einem Löffel ausschaben. Anschließend mit der Küchenmaschine fein reiben oder raspeln.
Eier und Zucker schaumig schlagen, Öl und Zucchini dazumischen. Nun Mehl, Backpulver, Salz, Zimt und Nüsse unterrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei ca. 180 ° 30 bis 40 Minuten backen. Den erkalteten Kuchen mit Schokoguß Überziehen.