Zucchinikuchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Silke Gamisch zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für ein Backblech :

Teig:

- 500 g Zucchini
- 150 g Korinthen
- 3 Eier
- 200 g Brauner Zucker
- eine Prise Salz
- 3 Teelöffel Zimt
- 150 ml Öl
- Saft von 1 Zitrone
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 300 g Weizenmehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 150 g gehobelte Mandeln
- 150 g flüssiger Honig
- 75 g Butter

Außerdem:

- Butter und gemahlene Nüsse für das Backblech

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, trockenreiben und fein raspeln. Die Korinthen heiß waschen und abtropfen lassen.
2. Für den Teig die Eier mit dem Braunen Zucker, Salz, Zimt, Öl und dem Zitronensaft schaumig rühren. Die Nüsse, die Zucchini, die Korinthen und das mit Backpulver gemischte Mehl unterrühren.
3. Das Backblech fetten und mit gemahlenen Nüssen ausstreuen. Die Masse auf das Blech streichen.
4. Die gehobelten Mandeln mit dem Honig und der Butter unter Rühren erhitzen, bis die Mandeln etwas Farbe angenommen haben und auf dem Kuchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C etwa 30 Minuten backen.
5. Anschließend im abgeschalteten Backofen noch 5 Minuten ruhen lassen. In gleich große Stücke schneiden und servieren.

Tipp:

Backen Sie den Kuchen doch einmal vollwertig.

Einfach folgende Zutaten austauschen:

Brauner Zucker – Zuckerrohrgranulat

Öl – Maiskeimöl

Salz – Meersalz

Mehl – Weizen-Vollkornmehl

Backpulver – Weinstein-Backpulver