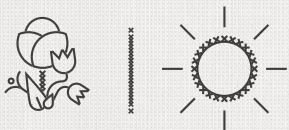


Saftiger Zucchinikuchen



Sei amol g' miasig!

ZUBEREITUNG
20 min

Zutaten

FÜR 1 KUCHEN

- 250 g Vollkorn-Dinkelmehl
- 15 g Weinsteinbackpulver
- 125 g Haselnüsse gerieben
- 300 g Zucchini
- 4 Eier
- 150 g Rohrzucker
- 125 ml Rapsöl
- 1 Zitrone
- Butter oder Öl zum Ausfetten der Kastenform
- Staubzucker

Zubereitung

- 1 Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver und den geriebenen Haselnüssen vermengen.
- 2 Zucchini waschen und fein raspeln. Anschließend die Flüssigkeit mit einem Geschirrtuch so gut wie möglich ausdrücken. Eier mit dem Zucker schaumig rühren, Zitrone waschen und Schale abreiben.
- 3 Das Mehl-, Backpulver-, Nuss-, Gemisch abwechselnd mit dem Öl unter das Eier-Zucker-Gemisch rühren. Zitronenabrieb und gepökelte Zucchini unterheben.
- 4 Den Teig in eine ausgefettete Kastenform füllen und für ungefähr 50 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen, aus der Form stürzen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Der Kuchen kann anstatt mit Puderzucker auch mit einer Schokoladenglasur überzogen werden.