

Rezept für saftigen Zucchinikuchen

Zutaten:

Für eine Kastenform

- 300 g Zucchini
- 100 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 130 g gem. Haselnüsse, Walnüsse oder Mandeln
- 220 g Mehl
- 3 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- ½ Vanilleschote (Mark) oder 1 Pkt. Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz



Zubereitung:

1. Fetten Sie die Kastenform ein und heizen Sie den Backofen auf Ober-/Unterhitze 180 Grad (Umluft 160 Grad) vor.
2. Nun die Zucchini fein raspeln und auf die Seite stellen.
3. Alle restlichen Zutaten (Butter, Zucker, Eier, Nüsse, Mehl, Backpulver, Mark der Vanilleschote oder Vanillezucker, Zimt und Salz) mit dem Handmixer zu einem glatten Teig verrühren.
4. Zucchini hinzufügen und mit dem Teigschaber unterheben.
5. In die Kuchenform einfüllen und etwa 50-60 Minuten backen.

Tipps zum Zucchinikuchen

- Ernten Sie Zucchini immer schon sehr klein - so schmecken sie aromatischer (nussig) und sie werden nicht so wässrig. Der Kuchen wird somit saftig, aber nicht matschig.
- Probieren Sie den Zucchinikuchen mit anderen Gewürzen aus wie Nelken oder Lebkuchengewürz.
- Raspeln Sie Schokolade mit in den Teig oder gießen einen Schokoladenguss über den fertigen Kuchen.
- Am nächsten Tag schmeckt der Kuchen noch saftiger - das Warten und Geduldig sein wird belohnt!