

Herbstlicher Küchentipp



Zucchini-Kuchen

Zutaten:

- 500gr. Zucchini
- 250ml Sonnenblumenöl
- 5 Eier
- 350gr. Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 250gr. Zucker
- 200gr. gemahlene Mandeln
- Zimt nach Belieben
- Kuvertüre für den Guss

Zu Beginn wird die Zucchini geschält und anschließend geraspelt. Das Kerngehäuse vorher entfernen. Die geraspelte Zucchini wird mit dem Öl und den Eiern vermischt. Im Anschluss werden alle restlichen „trockenen“ Zutaten“ ineinander geschüttet und mit der Zucchini-Öl-Eier-Masse vermischt. Der entstandene Teig kann auf einem Backblech oder in einer Kastenform gebacken werden. Nach dem Backen, den Kuchen abkühlen lassen und nach Belieben mit Schokoguss, Pistazien oder je nach Geschmack verzieren.