

gefüllter Zucchinikuchen



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Natron / Backsoda / Natrium Bikarbonat	1 Teelöffel
Zimtpulver	1 Teelöffel
Salz	1 Teelöffel
Backpulver	1 Teelöffel
Zucchini	½ Liter
Pflanzenöl	1/3 Liter
Feinkristallzucker	½ Liter
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Gemahlene Haselnüsse	¼ Liter
Weizenmehl (glatt)	¾ Liter
Ribiselmarmelade	

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Dann die Zucchini schälen, die Kerne entfernen und raspeln. Die geriebene Zucchini ausdrücken bis keine Flüssigkeit mehr darin ist und in einen Messbecher geben bis man einen halben Liter davon hat.

Die Zucchini Raspeln und das Öl zu der Ei-Zucker Mischung geben und verrühren. Dann allmählich die restlichen Zutaten hinzugeben (vorher in einer Schüssel vermischen).

Den Teig auf einem eingefetteten und mit Mehl bestäubten Blech verteilen und eine halbe Stunde bei 170° backen.

Den fertigen Kuchen etwas auskühlen lassen, in der Hälfte des Bleches teilen. Eine Hälfte mit der Marmelade bestreichen, die zweite Hälfte darauf setzen und mit Zucker bestreuen.

Auch zu finden unter (und zur Verfügung gestellt von):

My Season`s Seasoning

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2066-gefullter-Zucchinikuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at