

Zucchinikuchen von Christa



Rezept für 25 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Ribiselmarmelade	Etwas / nach Bedarf
Butter	12 Dekagramm
Vollkornmehl	3/4 Liter
Geriebene Nüsse	1/2 Dose(n) / Becher
Speiseöl / Öl	1/4 Liter
Rohe Hühnereier - groß	3 Stk.
Backpulver	1 Pkg.
Kochschokolade	25 Dekagramm
Zucchini	50 Dekagramm
Rohrzucker	1/2 Liter
Zimtpulver	1 Teelöffel
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Schokolade in kleine Stücke hacken.

Zucchini schälen und fein reiben.

Alle Zutaten verrühren (Mehl zum Schluss). Den Teig auf das Blech streichen (Blech ev. vorher mit Backpapier auslegen) und 30 Min. bei 200 Grad backen.

Mit Ribiselmarmelade bestreichen und mit Schokoladeglasur überziehen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2206-Zucchinikuchen-von-Christa.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at