

Zucchinikuchen



Rezept für 25 Portionen

Dauer: ca. 80 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|---------------|
| Speiseöl / Öl | 250 ml |
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 1 Pkg. |
| Backpulver | 1 Teelöffel |
| Natron / Backsoda / Natrium Bikarbonat | 1 Teelöffel |
| Zucchini | 400 g |
| Rohe Hühnereier - mittel | 3 Stk. |
| Salz | 1 Prise(n) |
| Feinkristallzucker | 370 g |
| Gestoßene/Gemahlene Nelken / Nelkenpulver | ½ Teelöffel |
| Zimtpulver | 1.5 Teelöffel |
| Geriebene Nüsse | 50 g |
| Weizenmehl (griffig) | 380 g |

Zubereitung:

Eier, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren. Das Öl dazugeben und die restlichen Zutaten unterrühren. Die Zucchini grob reiben, etwas ausdrücken und unter den Teig heben.

Die Masse auf ein eingefettetes Backblech streichen und ca. 1 Stunde bei 180° backen, auskühlen lassen, mit Marmelade bestreichen und eine Schokoglasur darüber geben.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-934-Zucchinikuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at