

Zucchinischnitten

Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zucchini	1 Tasse(n) / Glas
Speiseöl / Öl	1 Tasse(n) / Glas
Backpulver	1 Pkg.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Feinkristallzucker	1 Tasse(n) / Glas
Geriebene Nüsse	1 Tasse(n) / Glas
Weizenmehl (griffig)	2 Tasse(n) / Glas
Zimtpulver	1 Teelöffel

Zubereitung:

Eiklar mit halber Tasse Zucker steif schlagen, Dotter und restlichen Zucker schaumig rühren, Öl einlaufen lassen, Zucchini, Nüsse, Zimt und Vanillezucker einrühren.
Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit dem Schnee in die Masse geben und unterheben.
Auf ein Blech streichen und bei 180° backen.

Den Kuchen am besten mit einer Schokoglasur überziehen oder nur mit Staubzucker bestreuen.

TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-967-Zucchinischnitten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at