

Zucchinikuchen



Zutaten

- 3 Eier
- 400 g Zucker
- ca. 600 g Zucchini
- 2 TL Zimt
- 3 TL Kakao
- 125 ml Wasser
- 125 ml Öl (neutrales Öl, wie z.B. Rapsöl)
- 200 g geriebene Mandeln/Haselnüsse
- 400 g Dinkelmehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Das Backrohr auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die ganzen Eier mit dem Zucker in der Küchenmaschine schaumig schlagen.
3. Zucchini waschen und fein reiben.
4. Zimt und Kakao zu der geschlagenen Schaummasse geben.
5. Öl und Wasser in einen gemeinsamen Behälter geben.
6. Mehl, Nüsse und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Öl-Wasser-Gemisch zu der Schaummasse geben und unterheben.
7. Zum Schluss auch noch die geriebenen Zucchini unterheben.
8. Die Masse in die vorbereitete Form/in das Blech streichen und ca. 40 Minuten backen.
9. Auskühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Viel Freude beim Nachbacken!

