



Zuchhnikuchen

Zutaten für ein Blech Zuchhnikuchen:

Kuchenteig:

500 g Zucchini, gerieben
3 Eier
350 g Zucker
420 g Weizenmehl
1 Pkg. Backpulver
100 g geriebene Walnüsse
½ TL Zimt
230 ml Öl

Dekor:

2 EL Marmelade (z.B. Marille oder Kirsche)
1 EL Rum

Schokoglasur
Haselnusskrokant oder Mandelstifte

Den Zucchini waschen und reiben und zur Seite stellen. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Das Mehl, Backpulver, die Nüsse und den Zimt zur Ei-Zuckermasse hinzufügen. Zuletzt noch das Öl und den geriebenen Zucchini beimengen.

Sollte der Zucchini sehr viel Wasser abgeben, dieses noch weggleeren, bevor man die Zuchhiraspeln in den Teig gibt.

Bei 180°C circa 25 Minuten goldbraun backen. Die Marmelade gemeinsam mit dem Rum vorsichtig erhitzen und klumpenfrei verrühren. Diese streicht man auf den ausgekühlten Kuchen.

Danach kann man den Kuchen, falls gewünscht, mit Schokoladenglasur überziehen und mit Krokant oder Mandeln bestreuen.

Hier habe ich den Kuchen wegen der Optik rund ausgestochen.

