

Zucchinikuchen



Etwas zu früh angeschnitten, deshalb noch etwas feucht

Ich hatte eine Zucchini übrig und wollte daraus einen Kuchen zubereiten. Wie man auch aus Karotten einen Kuchen zubereiten kann. Es ist im Grund ein einfacher Rührteig, in den noch geriebene Zucchini hinzugegeben wird.

Beim Recherchieren fand ich ein Rezept, bei dem Speiseöl zum Teig zugegeben wird. Das kannte ich so nicht und hätte ich gerne ausprobiert. Aber ich hatte nur hochwertiges Olivenöl vorrätig, und das wollte ich nicht für einen Kuchen verwenden.

Der Rührteig hätte vielleicht noch etwas mehr Mehl benötigt, denn die geriebene Zucchini ist doch sehr saftig. So wurde der Kuchen doch etwas kompakt.

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 400 g Zucchini
- 200 g Zucker

- 200 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Vanillin-Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Weiche Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Eier einzeln dazugeben und verrühren.

Mehl, Backpulver und Zimt dazugeben und alles gut verrühren.

Zucchini mit einer Küchenmaschine fein reiben. Unter den Teig heben.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Kasten-Backform einfetten. Teig in die Backform geben und mit dem Backlöffel glatt streichen. Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.



Schmackhafter Kuchen nach dem Backen

Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und gut abkühlen lassen.