

# Zucchini-Walnuss-Kuchen



Exzellenter Kuchen mit Zucchini und Walnuss

Ein exzellenter Rührkuchen. Der Rührteig wird mit einem Anteil an fein geriebener, gelber Zucchini zubereitet. Die feingeriebene Zucchini ist doch sehr wässrig und wird vor der Zugabe zum Rührteig in der Hand ausgepresst, damit der Rührteig nicht zu flüssig wird. Aus diesem Grund kommt noch ein Anteil an fein geriebenen Walnüssen hinzu.

*Für den Rührteig:*

- [Grundrezept](#)

Nur 250 g Weizenmehl verwenden.

*Zusätzlich:*

- 125 g fein geriebene, ausgepresste, gelbe Zucchini

- 125 g fein geriebene Walnüsse

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min. bei 170 °C Umluft*

Den Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Zucchini und danach Nüsse in der Küchenmaschine fein reiben. Zucchini auspressen.

Beide Zutaten anstelle von 250 g Weizenmehl in den Rührteig geben und alles gut verrühren.

Rührteig in eine gefettete Kastenbackform geben und die oben angegebene Zeit backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen. Mit etwas Puderzucker bestreuen. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!