

- Rezept der Woche -

Zucchini Kuchen mit Zitrone

Zutaten

- 300 g Zucchini
- Abrieb und Saft einer Zitrone
- 3 Eier
- 200 ml Bratöl, Rapsöl oder Sonnenblumenöl
- 155 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (10 g)
- 350 g Mehl Type 405
- 1 Päckchen Backpulver (17 g)
- 1 Prise Salz
- 150 g gemahlene Haselnüsse

Zubereitung

- Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
- Die Zucchini waschen, Enden abschneiden und auf der Gemüsereibe grob raspeln
- Die Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale fein abreiben
- Die Eier in einer große Schüssel aufschlagen. Öl, Puderzucker und Vanillezucker hinzugeben und die Masse ca. 3 Min. lang schaumig aufschlagen
- Mehl, Backpulver, Salz, Zitronenschale und Zitronensaft hinzugeben und unterrühren, dann die Zucchini raspel und die gemahlene Haselnüsse unterheben
- Die Kastenform (ca. 30 cm) einfetten, den Teig einfüllen und glattstreichen
- Den Kuchen im vorgeheizten Backofen 50 – 60 Min. backen
- Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 10 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen
- Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren

Lasst es Euch schmecken!