

Schneller Zucchinikuchen aus dem Zauberkasten

 Schwierigkeitsgrad
leicht

 Portion/ Größe
1 Kastenkuchen

 Zubereitungszeit
20 Minuten

 Backzeit
60- 80 Minuten

 Temperatur
180° O/U

Zutaten

350 gr Dinkelmehl (Typ 630)

150 gr brauner Rohrzucker

100 gr gemahlene Haselnüsse

300 gr Zucchini

200 ml Sonnenbluemöl

3 Eier

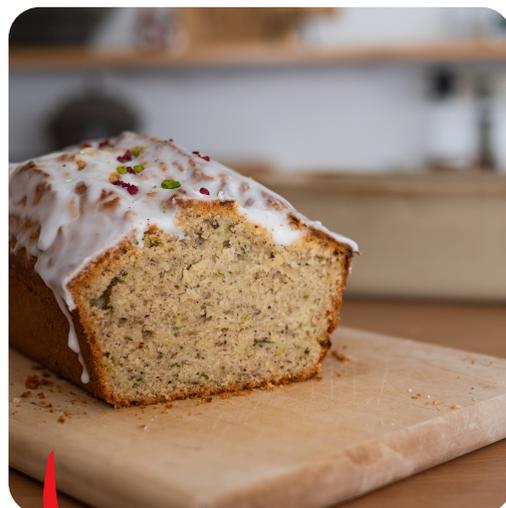
1 Bio Zitrone

1 Pkg. Vanillezucker

1/2 Pkg. Backpulver

eine Prise Salz

150 gr Puderzucker



Zauberkasten



Zubereitung

Den Ofen auf 180° O/U vorheizen und den Zauberkasten mit Butterschmalz befetten.

Die Eier mit beiden Zuckersorten, Salz und dem Öl auf höchster Stufe schaumig rühren.

Währenddessen Zucchini waschen, die Enden abschneiden und grob raspeln. Mehl mit Backpulver und Haselnüssen mischen.

Die Maschine auf mittlere Stufe schalten und die Mehlmischung und die geriebene Zitronenschale unterrühren. Zum Schluss die Zucchini unterheben.

Den Teig in den Zauberkasten geben und ca. 60-80 Minuten backen. Stäbchenprobe!

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, stürzen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Puderzucker mit dem Saft einer halben Zitrone verrühren und den Kuchen damit glasieren.

Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte



Folge uns

