Zucchini Kuchen



Saftig, nussig und nicht zu süß

Zubereitungszeit: 35 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std 5 min

Zutaten

- 400 g Zucchini (mit Schale, fein geraspelt)
- 3 Eier
- 250 g Rohrzucker
- ¼ TL Salz
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Rum
- 150 ml Pflanzenöl
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 TL Zimt

100 g Haselnüsse, gemahlen
100 ml Olivenöl

Zubereitung

1. Backofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Springform (26 oder 28 cm Durchmesser) einfetten und mehlen.
3. Eier ca 5 Minuten mit einem Rührgerät cremig rühren, dabei den Zucker und das Salz einrieseln lassen.
4. Zitronensaft und Rum einrühren.
5. Das Pflanzenöl langsam und mit Unterbrechungen unter Rühren dazugeben. Das Öl und die Eier sollen sich gut verbinden.
6. In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver, Natron, Zimt und Nüsse vermischen.
7. Geraspelte Zucchini mit den Händen ausdrücken.
8. Jetzt erst die trockenen Zutaten und danach die Zucchini kurz unterrühren.
9. Zum Schluß das Olivenöl (mit einem Holzlöffel) unter den Teig heben.
10. Teig in die Form geben und 60-70 Minuten auf mittlerer Schiene backen (Stäbchentest).
11. Danach aus den Form lösen und auskühlen lassen.
12. Vor dem Verzehr mit Puderzucker bestäuben.