

Zucchini-Nusskuchen

Zubereitungszeit: 80 Minuten

Ruhezeit: keine

Grundmenge: 8 Portionen

Zutaten:

- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250 g Butter
- 1/2 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 300 g Zucchini
- 25 g Schokostreusel
- 1 TL Kakaopulver
- 300 g Weizenmehl Type 405
- 1 Pck. Backpulver
- 75 g Mandeln, gemahlen
- 100 g Haselnüsse, gemahlen



Sonstiges:

- Kuchenform, 24 x 24cm
- Reibe
- Puderzucker

Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und Form buttern
2. Zucchini schälen, entkernen und fein raspeln
3. Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig schlagen
4. Nach und nach die Eier zugeben und gut unterrühren
5. Schokostreusel, Kakao und Zimt unterrühren
6. Nüsse, Salz und Zucchiniraspel hinzufügen und gut durchmischen
7. Mehl und Backpulver unterrühren
8. Teig in die Form füllen und 45-50 Minuten im Ofen backen
9. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und dann die Form entfernen
10. Vor dem Verzehr mit Puderzucker bestäuben