



REZEPT DER WOCHE

Zucchinikuchen

Zutaten

300g Zucchini
350g Mehl
200 ml Öl (Raps, Sonnenblume)
150g Zucker
100g gemahlene Mandeln
1 Pck. Backpulver
3 Eier
1 Bio-Limette
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz

Für den Guss:
150g Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/
Unterhitze vorheizen.

Zucchini mit Schale reiben.
Die Limettenschale mit einer feinen
Raspel abreiben.

Eier, Öl, Zucker und Vanillezucker in
eine Schüssel geben und zu einer
schaumigen Masse verrühren.

Mehl, Salz und Backpulver hinzugeben
und ebenfalls untermixen.

Mandeln, Zucciniraspeln und
Limettenabrieb in den Teig geben und
alles verrühren.

Den Teig in eine eingefettete
Kastenform geben und für ca. 50 Min.
backen (Stäbchenprobe).

Den Kuchen abkühlen lassen.

Für den Guss die Limette auspressen
und den Saft mit dem Puderzucker
verrühren. Anschließend den Guss über
den Kuchen streichen.

Guten Appetit!