

"Zucchini-Möhre-Nuss-Kuchen" von V. Rabe, Westerholz



150 g Zucchini

250 g Möhren

100 g gem. Haselnüsse

350 g Mehl

1 P. Backpulver

1/4 l Speiseöl

300 g Puderzucker

3 Eier

2 P. Vanillezucker

50 g Butter

Öl, Eier und den Puderzucker cremig aufschlagen. Die Zucchini putzen, reiben und krätig ausdrücken. Die Möhren ebenfalls putzen und mit einer Reibe sehr fein reiben.

Restliche Zutaten mit der Masse gut verrühren.

Eine Backform mit Butter einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Teig in die Form füllen.

Bei 160°C etwa 45 min backen.

Tipp:

Unmittelbar nach dem Backen den Kuchen mit der Butter dünn einstreichen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren den Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder mit Zuckerguß garnieren.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.