

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



100 g gem. Haselnüsse

340 g Mehl

1 P. Backpulver

2 TL Zimt

1/4 l Speiseöl

300 g Puderzucker

3 Eier

1 P. Vanillezucker

400 g Zucchini

Die Zucchini putzen, reiben und ausdrücken.

Öl, Eier, Puderzucker cremig aufschlagen. Restlichen Zutaten untermengen. Eine Kastenform mit Butter einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Teig in die Form einfüllen.
Bei 150°C etwa 45 min backen.

Tipp:

Ca. 10 min vor Ende der Backzeit den Kuchen aus den Ofen nehmen und den oberen Teil mit etwas Honig bestreichen, danach den Kuchen fertigbacken.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

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