

Zucchini - Kuchen 2

Kategorien: Gebäck, Pikant, Kuchen, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Weizengrieß
100	Gramm	Mehl
1	Teel.	Zimt
1	Teel.	Salz
1	Glas	Backpulver
1		Zitrone; Schale davon
100	Gramm	Nüsse; gehackt
2		Zucchini; fein gerieben Kerngehäuse nicht Verwenden
100	Gramm	Rosinen
4		Eier
240	Gramm	Zucker
120	Gramm	Öl
2	Essl.	Puderzucker

Anleitung:

Grieß, Mehl, Zimt, Salz und Backpulver miteinander vermengen, in einer Schüssel geriebene Zitronenschale, Nüsse, Zucchini und Rosinen mischen.

In einer weiteren Schüssel Eier, Zucker und Öl schaumig rühren. Grießmischung unterrühren.

Zuletzt Zucchini Mischung zugeben und alles gut verrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Durchmesser) füllen und in den vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad C; Gas: Stufe 3) schieben.

Auf mittlerer Schiene 50 bis 60 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

: 1 Kuchen = 12 bis 16 Stücke