

## Zucchini - Kuchen 3

Kategorien: Zucchini, Kuchen, Gemüse, Pikant

Zutaten für: 1 Kuchen

### *TEIG*

---

400	Gramm	Zucchini
3		Eier
250	Gramm	Zucker
250	ml	Oliven- oder Pflanzenoel
325	Gramm	Mehl
1/4	Teel.	Backpulver
2	Teel.	Natron
1/2	Teel.	Salz
2	Teel.	Vanillezucker
3	Teel.	Zimt
50	Gramm	Mandeln; gehackt

### *CREME*

---

200	Gramm	Sahne-Frischkaese
100	Gramm	Butter
100	Gramm	Puderzucker

### *ZUM BESTREUEN*

---

50	Gramm	Mandelblaettchen
----	-------	------------------

### Anleitung:

Zucchini waschen, schaelen und fein reiben. Eier und Zucker schaumig ruehren. Oel unterschlagen und die Zucchinimasse unterheben. Mehl, Backpulver, Natron, Salz, Vanillezucker und Zimt mischen, in den Teig ruehren und die Mandeln zugeben. Teig in eine gefettete, flache Pfannenform geben und im vorgeheizten Backofen bei 190°C Durchmesser ca. 40 Minuten backen. Kuchen in der Form erkalten lassen. Aus Frischkaese, Butter und Puderzucker eine Creme ruehren und auf dem kalten Kuchen verstreichen. Mit Mandelblaettchen bestreuen.