



Zucchini-Kuchen

Arbeitszeit: ca. 15 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 1 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

1	Zucchini
350 g	(Rohr-)Zucker
3	Eier
½ Pck.	Vanillezucker
200 ml	Öl
½ TL	Zimt
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver o. Natron
100 g	Nüsse (gehackt)
1 EL	Kakaopulver

ZUBEREITUNG

Den Zucker mit Eiern, Vanillezucker, Öl und Zimt verrühren.

Zucchini fein raspeln und unterheben.

Das Mehl mit dem Backpulver, gehackten Nüssen und Kakaopulver vermischen und ebenfalls unterheben.

Eine Kuchenform ausfetten (gegebenfalls mit Paniermehl austreuen), den Teig hinein gießen und bei 180°C für ca. 1 Stunde in den Ofen geben.

Dieser saftige Kuchen ist auch nach ein paar Tagen noch das Highlight am Kaffeetisch.

VEGETARISCH | Ofengericht