

Zucchinikuchen mit Walnüssen

ca. 15 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Vollwert-Sandmasse:

3 Eier (Größe M)
250 g Braunzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
200 ml Speiseöl
300 g Weizenvollkornmehl
1 ½ gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
1 KL Dr. Oetker Natron
1 KL Zimt
200 g grob gehackte Walnüsse
250 g rohe, geraspelte Zucchini

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Vollwert-Sandmasse:

Für die Masse Eier mit Braunzucker und Vanille-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Das Öl mit dem Kochlöffel unterrühren. Mehl mit Backpulver, Natron und Zimt vermischen und unterrühren. Walnüsse und Zuchiniraspel unterheben.

2 Die Masse in eine befettete, bemehlte Kastenform (11 x 25 cm) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 70 Minuten

3 Den Kuchen ca. 10 Min. in der Form überkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.

4 Zum Bestreuen:

Den erkalteten Kuchen mit Staubzucker bestreuen.