

Zucchinikuchen

ca. 25 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

- 3 Dotter (Größe M)
- 150 g gesiebter Staubzucker
- 1 Prise Zimt
- ¼ l Speiseöl
- 300 g grob geraspelte Zucchini
- 3 Eiklar (Größe M)
- 150 g Zucker
- 250 g glattes Mehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
- 100 g Nüsse nach Wahl

Zum Bestreuen:

- Staubzucker

1 Sandmasse:

Für die Masse Dotter mit Staubzucker und Zimt mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Öl und Zucchini einrühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und cremig steif schlagen. Den Eischnee mit einem Kochlöffel unterheben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit den Nüssen kurz einrühren. Die Masse auf ein befettetes, bemehltes Backblech geben und glatt streichen.

2 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

3 Den überkühlten Kuchen mit Staubzucker bestreuen.