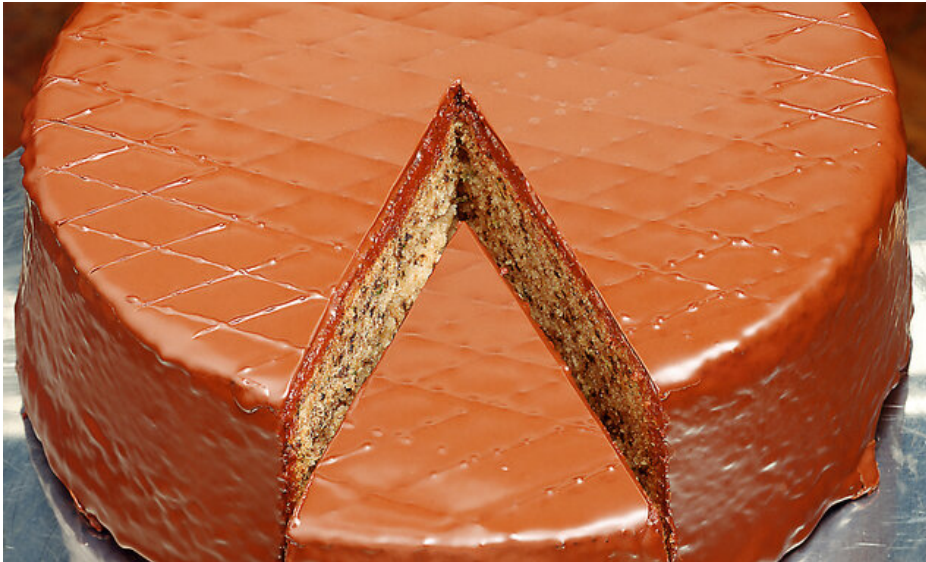


Zucchinitorte

ca. 14 Stück  gelingt leicht  bis zu 40 Min.



Zutaten:

Öl-Sandmasse:

3 Dotter (Größe M)
370 g Zucker
370 g rohe, geraspelte Zucchini
200 ml Speiseöl
370 g glattes Mehl
½ KL Dr. Oetker Backpulver
½ KL Dr. Oetker Natron
1 KL Zimt
150 g geriebene Wal- oder Haselnüsse
3 Eiklar (Größe M)

Zum Bestreichen:

100 g Ribiselmarmelade

Glasur:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao

1 Öl-Sandmasse:

Für die Masse Dotter mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Zucchini raspeln mit Öl mit dem Kochlöffel unterrühren. Mehl mit Backpulver und Natron vermischen und darübersieben. Zimt und Nüsse vermischen und unter die Dottermasse rühren. Eiklar aufschlagen und unterheben.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 55 Minuten

3 Zum Bestreichen und Glasieren:

Rand und Oberfläche der erkalteten Torte gleichmäßig mit Marmelade bestreichen. Die Torte mit Glasur überziehen und kurz vor dem Erstarren der Glasur mit einem Messerrücken Linien ziehen.