

Zucchinikuchen

Hallo!

Ich habe Euch ja schon zwecks weiteren Zucchini-Rezepten vorgewarnt. Heute gibt es ein absolutes Lieblingsrezept! Einen saftigen, nussigen, schokoladigen Zucchinikuchen.



Zucchinikuchen

Zutaten:

4 Eier

330 ml Öl

400 g Zucker

1 P. Vanillezucker

130 g geriebene Nüsse

Prise Zimt

460 g Mehl

1 1/2 P. Backpulver

460 g Zucchini

Die Zucchini mit einer Reibe raspeln. Eier mit Zucker und Vanillezucker kräftig schaumig schlagen und nach und nach mit dem Öl zugeben. Mehl, Backpulver und Zimt vermischen und mit der Zucchini raspeln unterheben. Bei 170°C auf ein befeuchtetes, bemehltes Blech streichen und danach mit Marmelade bestreichen. Auskühlen lassen. Für die Schokoladenglasur Schokolade im Wasserbad schmelzen und dann sofort Kuchen zudecken bis eine glatte Glasur entstanden ist. Kuchen damit bestreichen und kühl stellen bis diese fest ist.



Dieser Kuchen ist ein Klassiker bei uns. Alle lieben ihn und damit wird im Winter auch mal Zucchini-Kuchen gegessen. Und das weder ein paar Stücke des fertigen Kuchens ein oder einfach eine Portion geraspelte Zucchini.



Welche Zucchini-Rezepte gibt es bei Euch denn so? Es ist ja ein wahnsinnig vielseitiges Gemüse und uns fallen bestimmt noch weitere Rezepte ein bzw. haben wir schon ein paar parat!



Den Seestern haben ich schon vor ein paar Jahren mit
Buntheit der gemachten Sachen und nicht perfekter Form
weil ich sie selbst gemacht habe. Ich habe mich für die
Deko gelehrt und ich habe mich für die Deko gelehrt.
eine tolle Sommerdeko. Blümchen aus dem Garten entstehen