

Zucchini-Walnusskuchen



Das brauchst du:

- 3 Eier
- 250 g geriebene und ausgedrückte Zucchini
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 250 g braunen Rohrzucker
- 200 ml neutrales Speiseöl (z.B. Rapsöl)
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Teelöffel gemahlenen Zimt

So machst du's richtig:

- 1.) Wasche die Zucchini und reibe sie mit einer Küchenreibe klein.
- 2.) Drücke sie dann in einem sauberen Geschirrtuch aus, denn Zucchini bestehen größtenteils aus Wasser.
- 3.) Gib die Eier in eine Schüssel und rühre sie schaumig (mindestens 5-6 Minuten)
- 4.) Gib den Zucker dazu und rühre nochmals so lange, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 5.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 6.) Gib die Zucchini und die Haselnüsse hinein und rühre nochmals ordentlich durch.
- 7.) Mische nun in einer anderen Schüssel das Mehl und das Backpulver und mische es mit einem Löffel durch.
- 8.) Gib das Öl in den Teig und rühre durch.
- 9.) Siebe nun dieses Mehl-Backpulver-Gemisch auf den Teig.
- 10.) Gib den Zimt darauf.
- 11.) Rühre alles nochmals kräftig durch.
- 12.) Gib den Teig in eine bemehlte und bebutterte Kastenform (alternativ kannst du die Kastenform mit Backpapier auslegen, dann hast du es später leichter, den Kuchen rauszuholen).
- 13.) Backe den Kuchen etwa 1 Stunde und 15 Minuten (mache die Stäbchenprobe, bevor du ihn rausholst.)
- 14.) Hole den Kuchen aus dem Ofen und lass ihn etwa 10 Minuten in der Form etwas kalt werden, bevor du ihn aus der Form holst.
- 15.) Du kannst ihn nun mit Puderzucker garnieren oder mit Schokolade überziehen.