Süßer Zucchinikuchen

Ein tolles Rezept für Gemüse mal anders. Der süße Zucchinikuchen schmeckt Groß und Klein gleichermaßen gut und eignet sich auch zum Frühstück.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

350 g	Weizenvollkornmehl
1 Packung	Backpulver
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Vanilleschote
1 TL	Zimt
1 Messerspitze	Nelkenpulver
1 Messerspitze	Muskatblüten
1 Stk.	Orange
150 ml	Olivenöl
4 Stk.	Eier
320 g	Zucchini
1 Bund	Basilikum
130 g	Mandeln
1 EL	Butter (für die Form)
2 EL	Staubzucker

Zubereitung

1. Um leinen **süßen Zucchinikuchen** zu genießen, muss zuerst der Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze oder 160°C Heißluft vorgeheizt werden. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer der Länge nach aufschneiden und das Mark herausholen. Die Orange heiß

abwaschen und die Schale abreiben, die Zucchini raspeln. Das Basilikum waschen, abtropfen lassen und in schmale Streifen schneiden.

2. Nun in eine mittlere Schüssel das Mehl sieben, das Mark aus der Vanilleschote, Backpulver, Zucker, Salz, gemahlenem Zimt, Nelkenpulver, Muskat und der geriebenen Orangenschale vermischen.

3. Olivenöl und Eier zugeben und einen glatten Teig herstellen. In diesen die Zucchini geben, Basilikum und Mandeln unterheben und in die vorgefettete Backform schütten. Diese mit Butter ausstreichen, damit der Kuchen nicht festklebt.

4. Nun im Backofen circa 50 – 60 Minuten backen. Vor dem Auslösen aus der Backform, den Kuchen circa 15 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und kalt werden lassen. Zum Servieren mit Staubzucker bestäuben!

Tipp

Der süße Zucchinikuchen kann auch mit Karottenraspeln abgewandelt werden. Diese einfach mit in den Teig mischen, dann nur ¾ Zucchini verwenden und ¼ Karottenraspeln. Einfach mal probieren.