

Zucchini-Kastenkuchen

Das Rezept vom Zucchini-Kastenkuchen schmeckt an wärmeren Tagen schön nussig und saftig. Für einen winterlichen Hauch sorgt zusätzlich etwas Marzipan und Zimt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

| | |
|---------------|---|
| Nach Belieben | Fett (für die Form) |
| Nach Belieben | Brösel (für die Form) |
| 300 g | Zucchini (geraspelt) |
| 100 g | Butter (weich) |
| 175 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 125 g | Haselnüsse (gemahlen) |
| 230 g | Mehl |
| 3 Stk. | Eier |
| 1 Packung | Backpulver |
| 100 g | Schokoladen-Tröpfchen |
| 1 TL | Zimt (optional) |
| 100 g | Marzipan (optional) |
| 1 Stk. | Backform (Kastenform 25 cm) |

Zubereitung

1. Für den **Zucchini-Kastenkuchen** eine Kastenform (25cm) ausfetten und mit Brösel ausstreuen. Den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Zucchini in eine Schüssel raspeln und zur Seite stellen.

3. Nun die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig aufschlagen.
4. Danach die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.
5. Jetzt das Mehl, das Backpulver und den Zimt (optional) durch ein Sieb hinzufügen und unterrühren.
6. Als nächstes die Haselnüsse und die Zucchini-Raspeln (leicht ausgedrückt) unterheben.
7. Zum Schluss die Schokoladen-Tröpfchen und das Marzipan,(optional), am besten klein zerrupft hinzufügen und unterheben.
8. Die Masse in die Form geben, glattstreichen und im Ofen ca. 55-60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Den Zucchini-Kastenkuchen vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestäuben.