Zucchini-Küchlein

Ein raffiniertes, aber einfach zu backendes Rezept: Zucchini-Küchlein mit Kakao und gemahlenen Haselnüssen.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min



Foto: Lisa

Zutaten

4 Stk.	Eier
200 g	Zucker
200 g	Mehl
250 ml	Öl
1 Packung	Backpulver
Nach Belieben	Zimt
1 Packung	Vanillezucker
150 g	Haselnüsse (gemahlen)
150 g	Kakao (Instant)
200 g	Zucchini (geraspelt)
1 Becher	Sauerrahm
Nach Belieben	Kuchenglasur

Zubereitung

1. Für die Zucchini-Küchlein zu Beginn das Backrohr auf 180 Grad anheizen. Kleine Kuchen- oder Muffinförmchen mit Öl auspinseln. Anschließend die Zucchini schälen und raspeln. Backpulver und Mehl in eine Schüssel sieben und vermischen.

2. Die Eier mit Vanillezucker und Zucker in eine Rührschüssel geben und gründlich schaumig aufschlagen, mehrere Minuten lang rühren. Danach langsam das Öl eingießen und unterrühren. Kakao, gemahlene Nüsse, Zimt und Sauerrahm ebenfalls einrühren. Das Mehlgemisch unterheben.

3. Zum Schluss die geraspelten Zucchini unterziehen. Den Teig in die Förmchen füllen. Rund 35 Minuten lang backen lassen. Danach aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und nach Belieben mit Kuchenglasur oder Staubzucker dekorieren.

Tipp

Den Teig für die Zucchini-Küchlein kann man natürlich auch in eine große Kuchenform füllen. Den abgekühlten Kuchen mit Marillenmarmelade bestreichen und glasieren.