

Zucchinikuchen vegan

Der süße Zucchinikuchen wird mit veganen Zutaten zubereiten. Der saftige Kuchen ist eine raffinierte Rezept-Idee zum Nachbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

400 g	Zucchini (geraspelt)
250 g	Dinkelmehl
200 g	Haselnüsse (gemahlen)
100 g	Zucker
1 Packung	Backpulver
1 TL	Natron
1 EL	Apfelessig
1 TL	Zitronensaft
1 EL	Anis (gemahlen)
1 TL	Zimt
1 Messerspitze	Gewürznelken (gemahlen)
80 g	Pflanzenöl
100 g	Mandelmilch (o.a. pflanzliche Milch)
200 g	Staubzucker
2 EL	Zitronensaft (oder Wasser)
100 g	Krokant

Zubereitung

1. Für den **veganen Zucchinikuchen** den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eine Kastenform einfetten.
2. Die gewaschene Zucchini raspeln. Den Apfelessig mit Zitronensaft und Mandelmilch in einer kleinen Schüssel vermengen. Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen und die Zucchini unterrühren. Nun das Pflanzenöl und die flüssige Mischung zugeben und zu einer Masse verrühren.
3. In die Kastenform füllen und für zirka 40 Minuten im Backofen backen. Aus der Form stürzen und abkühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit aus Staubzucker und Zitronensaft oder Wasser, einen Guss zubereiten. Auf den Zucchinikuchen verteilen und mit Krokant bestreuen.

Tipp