

Einfacher und saftiger Zucchini Nuss Kuchen

Zutaten für eine Kastenform

- 300g Zucchini mit der Schale, geraffelt
- 180g Zucker
- 100g gemahlene Haselnüsse
- 180g Mehl
- 100g flüssige Butter
- 3 Eier, verquirlt
- 1 Pack Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1/2 Vanilleschote (Mark ausgekratzt)
- Ca. 50g Puderzucker zum bestreuen



Zubereitung (ohne Mixer, ein Schwingbesen reicht)

Zucker, Mehl und gemahlene Haselnüsse mischen.

Flüssige Butter und Eier verrühren.

Alles zusammen vermengen sowie Zimt, Backpulver und Vanilleschote dazu geben.

Geraffelte Zucchini zur Masse geben und alles gut vermengen, aber nicht zu lange rühren.

Eine Kastenform ausfetten und den Teig hineingeben.

Backen bei 180 Grad unter/ober Hitze oder bei 170° Umluft für ca. 50-60 Minuten auf der mittleren Rille.

Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und servieren. Der Kuchen schmeckt auch lauwarm ausgezeichnet.

Guten Appetit!