

Zucchini-Gewürz-Kuchen

aromatisch-lecker

Für 1 Kastenform (Länge 25 cm) bzw. ca. 12 Stücke

200 g Zucchini ♦ 1 Ei ♦ 180 g Rohrohrzucker ♦ 1 TL Bourbon-Vanillezucker ♦ 100 ml Bratöl ♦ 1 Prise Salz ♦ 1 Msp. gemahlene Nelken ♦ ½ TL Zimt ♦ ½ TL gemahlener Piment ♦ 60 g gemahlene Haselnüsse ♦ 50 g Rosinen ♦ 200 g Dinkelmehl Type 630 ♦ 1 gehäufter TL Backpulver ♦ **Außerdem:** 1 kleine Kastenform, ca. 25 cm ♦ Fett für die Form ♦ 1 EL Puderzucker

1. Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Zucchini waschen, putzen und fein reiben. Ei mit Zucker, Vanillezucker und Öl mit Quirlen des Handrührers zu cremiger Masse verrühren. Salz, Nelken, Zimt und Piment unterrühren.

2. Zucchini, Haselnüsse und Rosinen unter Teig heben. Mehl und Backpulver mischen und unter Teig rühren. Backform einfetten. Teig einfüllen. In ca. 50 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen. Vorm Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben (s. Tipp).



Foto: Meeta K. Wolff; www.meetakwolff.com

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten + 50 Minuten Backzeit

Pro Portion: ca. 252 kcal, 1060 kJ, 4 g EW, 31 g KH, 12 g F, 3 BE

KÜCHEN-TIPP: Der Zucchini-Gewürz-Kuchen bleibt in der Kuchenbox 14 Tage lang frisch und saftig. Ihn dann jedoch nicht mit Puderzucker bestäuben, da sich auf dem Kuchen Feuchtigkeit bildet, was die Haltbarkeit beeinträchtigt.

Dieses und viele weitere leckere Rezepte erhalten Sie unter www.koestlich-vegetarisch.de

köstlich vegetarisch, Deutschlands vegetarisches Genießer-Magazin, erhalten Sie alle zwei Monate neu im Zeitschriften- und Naturkosthandel, in Reformhäusern, Supermärkten und natürlich auch unter www.koestlich-vegetarisch.de

Herausgeber: go direct verlags GmbH & Co. KG, Auf der Lind 10, 65529 Waldems-Esch. Rezept und Foto(s) sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten. Die Vervielfältigung, als Ganzes oder in Teilen, ist ohne schriftliche Genehmigung des Verlags nicht gestattet.

