

Zucchini kuchen

5 Ei (er)
250 g Zucker, (evtl. brauner Zucker)
200 g Haselnüsse, gemahlen
1 TL Zimt
1 Pkt. Vanillezucker
250 ml Öl
400 g Zucchini (mit Schale) geraspelt
1 Prise Zimt
300 g Mehl
1 TL Natron, 5g (ein kleines Tütchen)
1 TL Backpulver
1 EL Kakaopulver
Marmelade (Preiselbeer-, Johannisbeer-, Himbeer-)
1 Pck. Kuchenglasur, Schoko

Eier, Zucker und Vanillezucker
sehr schaumig rühren.

Das Öl während des Rührens langsam zugießen.
Die geraspelten Zucchini, gemahlene Haselnüsse und
Zimt langsam unter die Schaummasse
- mit einem Gummischaber oder Kochlöffel - heben.
Mehl, Natron, Backpulver und Kakao mischen und
mit der übrigen Masse verrühren.

Teig (ziemlich flüssig) auf ein mit Backpapier
ausgelegtes Backblech

(ich nehme immer so ein ausziehbares Blech)
geben und bei ca. 160° etwa 45 min
(ist nur ein Richtwert) backen.

Den ausgekühlten Kuchen mit
Johannisbeer-, Preiselbeer- o.ä. Marmelade
bestreichen und mit Schokoguss überziehen

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!