

Zucchinikuchen

1 Springform mit 26cm Durchmesser oder eine Auflaufform

Zutaten:

450g Zucchini, fein raspelt und ausgedrückt

200g Mandeln, gemahlen

200g Walnüsse, gemahlen

60g Mix C

6 Eier

3g Salz

250g Roh- oder Kristallzucker

1 Vanillezucker

15g Zitronensaft

1 TL Zitronenschale

50g Öl

10g Backpulver

als Schokoglasur das Rezept aus den Dateien

Herstellung:

Die gewaschenen Zucchini fein raspeln und nach 5 Minuten richtig ausdrücken.

Den Ofen auf 170°C Umluft oder 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen; die Form ausfetten und mit Semmelbröseln oder Mix C ausstreuen. Überschüssiges abklopfen.

Die Zucchiniraspel, Walnüsse, Mandeln, Mehl und das Backpulver in dieser Reihenfolge in eine Schüssel geben, damit das Backpulver nicht frühzeitig aktiviert wird.

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und der Hälfte vom Zucker steif schlagen.

Die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Zitronensaft, Zitronenschale und Öl langsam unter die Masse laufen lassen.

Das schaumige Eigelbgemisch in eine große Schüssel geben und den Eischnee vorsichtig unterheben, sodass die Masse noch luftig bleibt.

Die restlichen Zutaten nun vermischen und ebenfalls vorsichtig unter die Eimasse heben.

Den Teig in die Form geben und etwa 50 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen dünn mit der Schokoglasur überziehen.

