

Rezept

Zucchini-Kuchen mit Mandeln



© Katrin Winner

Info



75 Min.

Gesamtzeit

25 Min.

Zubereitungszeit

50 Min.

Backzeit



leicht



240 kcal

Kilokalorien

6 g

Eiweiß

13 g

Fett

26 g

Kohlenhydrate

Zutaten

für

-

16

+

Stücke

400 g **Zucchini**

150 g **Butter** zimmerwarm + etwas für die Form

200 g **Rohrohrzucker**

3 **Eier**

1 **Vanillestange**

100 g **Mandeln** gemahlen

250 g **Dinkelmehl**

1 Päckchen **Backpulver**

1 Prise **Salz**

2 Ei **Semmelbrösel**

Zubereitung

1. Zucchini grob raspeln und in ein Sieb geben, damit die Flüssigkeit ein wenig abtropfen kann.
2. Butter mit Zucker schaumig schlagen, nach und nach Eier unterrühren.
3. Vanilleschote auskratzen und dazugeben. Zum Schluss Mandeln, Dinkelmehl, Backpulver, Salz und die geraspelte Zucchini unterrühren.
4. Eine Gugelhupfform (Durchmesser 24 cm) mit Butter einfetten und Semmelbrösel darin verteilen. Ofen auf 175 °C Umluft vorheizen und den Kuchen circa 50 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
5. Kuchen herausnehmen etwa 15 Minuten auskühlen lassen, dann stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Tipp

Wer mag, kann den Kuchen noch mit etwas Puderzucker bestäuben und geschlagene Sahne dazu reichen.