ZUCCHINIKUCHEN

4.8 bei 452 Bewertungen

50 min | Rührteig | Heißluft | 160 Grad | 30 min



Dieser Kuchen ist ein Klassiker, den wir alle ganz besonders gern mögen – richtig gut ist er natürlich mit Schokoglasur, wobei man den Kuchen auch ganz einfach nur mit Staubzucker bestreuen kann.

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) die Eier trennen und das Eiklar gleich zu einem steifen Schnee schlagen. Den Zucker gemeinsam mit den Dottern schaumig rühren. Jetzt das Öl einfließen lassen und noch einmal gut verrühren. Die geriebenen Zuchini und danach noch Mehl, Backpulver, Nüsse und Zimt unterrühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

2. Die Masse auf ein Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 30 Minuten backen, danach gut auskühlen lassen und mit Marillenmarmelade bestreichen.

3. Für die Glasur das Kokosfett auf niedriger Stufe in einem Topf schmelzen, die Schokolade dazugeben und rühren, bis sie geschmolzen ist. Dann etwas überkühlen lassen und den Kuchen damit glasieren.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

TEIG

3	Eier
250 g	Zucker
250 g	Öl
300 g	geriebene Zucchini
420 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
100 g	geriebene Haselnüsse
1 TL	Zimt

fein passierte Marillenmarmelade nach Belieben

GLASUR

40 g	Kokosfett
200 g	Schokolade