



## Zucchinikuchen

CA. 30 MIN  
ZUBEREITUNGSZEIT

CA. 25-30 MIN  
BACKZEIT

Leicht, saftig, lecker – so schmeckt der Sommer, wenn man ihn in Kuchenform bringt.

### IHR BRAUCHT:

500 g Zucchini  
500 g Zucker  
3 Eier  
420 g Weizenmehl Type 480  
100 g geriebene Haselnüsse  
1 Pkg Backpulver  
250 ml Sonnenblumenöl  
Marillenmarmelade  
Schokoladenglasur

### SO GEHT'S:

Das Backrohr auf 180 °C (Umluft) vorheizen.  
Die Zucchini schälen, entkernen und in der Küchenmaschine häckseln. Die Eier mit dem Zucker vermengen und zu einer schaumigen Masse verrühren. Mehl, Nüsse und Backpulver vermengen, unter die Ei-Zucker-Masse rühren. Sonnenblumenöl und zerkleinerte Zucchini der Masse langsam beimengen und verrühren. Die fertige Masse auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und bei 180 °C ca. 20-25 min im Backrohr backen. Den fertiggebackenen Teig auskühlen lassen und in der Mitte halbieren. Eine Hälfte mit Marillenmarmelade bestreichen und die zweite Hälfte aufsetzen. Den Kuchen nun mit der erwärmten Schokoladenglasur überziehen. Fertig!