

Zucchinikuchen

Hallo!

Ich habe Euch ja schon zwecks weiteren Zucchini-Rezepten vorgewarnt. Heute gibt es ein absolutes Lieblingsrezept! Einen saftigen, nussigen, schokoladigen Zucchinikuchen.



Zucchinikuchen

Zutaten:

4 Eier

330 ml Öl

400 g Zucker

1 P. Vanillezucker

130 g geriebene Nüsse

Prise Zimt

460 g Mehl

1 1/2 P. Backpulver

460 g Zucchini

Die Zucchini mit einer Reibe raspeln. Eier mit Zucker und Vanillezucker kräftig schaumig schlagen und nach und nach mit dem Öl zugeben. Mehl, Backpulver und Zimt vermischen und mit dem Zuchini raspeln unterheben. Bei 170°C auf ein befeuchtetes, bemehltes Blech streichen und danach mit ca. 30 min backen. Auskühlen lassen. Für die Schokoladenglasur Schokolade im Wasserbad schmelzen und dann soviel Butter zugeben bis eine glatte Flüssigkeit entsteht. Kuchen damit bestreichen und kühl stellen bis diese fest ist.



Dieser Kuchen ist ein Klassiker bei uns. Alle lieben ihn und damit ist im Winter auch mal Zucchini-Kuchen gibt. Und das weder ein paar Stücke des fertigen Kuchens ein oder einfach eine Portion geraspelte Zucchini.



Welche Zucchini-Rezepte gibt es bei Euch denn so? Es ist ja ein wahnsinnig vielseitiges Gemüse und uns fallen bestimmt noch weitere Rezepte ein bzw. haben wir schon ein paar parat!



Den Seestern haben ich schon vor ein paar Jahren mit
Buntpapier gemacht. Ich habe ein paar Kastanienformchen
aus dem Bastladen gekauft und diese in die Formchen
gepresst. Die Kastanien sind so weich und ich habe
sie in die Formchen gepresst. Ich habe sie in die
Formchen gepresst. Ich habe sie in die Formchen
gepresst. Ich habe sie in die Formchen gepresst.
eine stimmungsvolle Sommerdeko. Blümchen aus dem Garten entstehen