



Zucchinikuchen

Die Eier mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Das Öl während des Rührens langsam zugießen. Die geraspelten Zucchini, gemahlene Haselnüsse und Zimt langsam unter die Schaummasse - mit einem Gummischaber oder Kochlöffel - heben. Mehl, Natron, Backpulver und Kakao mischen und mit der übrigen Masse verrühren. Den ziemlich flüssigen Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ich nehme immer so ein ausziehbares Blech) geben und bei ca. 160 °C Ober-/Unterhitze etwa 45 min backen (Stäbchenprobe).

Den ausgekühlten Kuchen mit der gewählten Marmelade bestreichen und mit Schokoguss überziehen.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 5 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 1 Portionen:

5	Ei(er)
250 g	Zucker, evtl. brauner
1 Pkt.	Vanillezucker
250 ml	Öl
400 g	Zucchini, mit Schale geraspelt
200 g	Haselnüsse, gemahlen
1 TL	Zimt
300 g	Mehl
1 TL	Natron, 5 g (ein kleines Tütchen)
1 TL	Backpulver
1 EL	Kakaopulver
	Preiselbeermarmelade oder Johannisbeer- oder Himbeermarmelade
1 Pck.	Schokoglasur

Rezept von: maya68