

## Rezept

# Zucchinikuchen

Ein Rezept von Zucchinikuchen, am 30.06.2024

## Zutaten

### Für den Teig

<b>300 g</b> Zucchini	<b>3</b> Eier (M)
<b>300 g</b> Zucker	<b>1 Pck.</b> Vanillezucker
Salz	<b>150 ml</b> neutrales Pflanzenöl (z. B. Sonnenblumenöl)
<b>75 g</b> gehackte Mandeln	<b>75 g</b> Rum-Rosinen
<b>¾ TL</b> Nelkenpulver	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>1 TL</b> Piment	<b>350 g</b> Mehl (Type 550)
<b>1 TL</b> Backpulver	<b>1 TL</b> Natron

### Für das Topping

<b>1</b> Zitrone	<b>300 g</b> Frischkäse
<b>100 g</b> Puderzucker	<b>1 TL</b> Vanillezucker

### Außerdem

Fett für die Form	Mehl für die Form
-------------------	-------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal, 25 g F, 8 g EW, 64 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Springform einfetten, mit Mehl oder gemahlenden Mandeln ausstreuen. Für den Teig die Zucchini waschen, trocken tupfen, putzen und mit der Schale in grobe Raspel reiben.
2. Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und ¾ TL Salz schaumig schlagen. Dann nach und nach das Öl hinzufügen. Mandeln, Rosinen und Zucchini, Nelke, Zimt und Piment unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und Natron mischen, auf die Eier-Zucchini-Mischung sieben und unterrühren.
3. Die Masse in die Form füllen und im Ofen (Mitte) 1 Std. backen (Stäbchenprobe machen). Aus dem Ofen nehmen. Den Zucchinikuchen in der Form kurz abkühlen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und ganz auskühlen lassen.
4. Für das Topping nach Belieben die Zitrone auspressen. Den Frischkäse mit dem Puderzucker, Vanillezucker und 3-4 EL Zitronensaft verrühren. Die Oberfläche des Zucchinikuchens mit dem Frischkäse-Topping bestreichen. Statt das Topping kann man den Kuchen nur mit Puderzucker bestäuben.