

Zucchinikuchen



ZUTATEN

3 Eier

350 g Zucker

150 ml Öl

300 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

1 TL Zimt

140 g Haselnüsse

400 g Zucchini

1. Zuerst die Zucchini schälen und fein reiben.
2. Eier und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig rühren.
3. Im nächsten Schritt Nüsse und Öl hinzugeben.
4. Mehl, Backpulver und Zimt vermischen und dann dem Teig unterheben.
5. Im letzten Schritt die Zucchini unterheben.
6. Der Teig wird nun in eine eingefettete Backform gegeben und bei 200° Ober- und Unterhitze ca. 35 min gebacken.