

Zucchinikuchen

Gebacken im Ofenzauberer von Pampered Chef®

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen.

Für den TM:

Zucchini in Stücke schneiden und in den Mixtopf geben.
Auf Stufe 4 ca. 20 Sek. klein raspeln und umfüllen.

Eier, Zucker, Vanillezucker und Öl 1 Min. auf Stufe 4 schaumig rühren.

Mehl, Backpulver, Kabapulver, gemahlene Haselnüsse und geraspelte Zucchini in den Mixtopf geben und 1 Min. auf Stufe 4 verrühren.

Ohne TM:

Die Zucchini mit einem Küchenhobel (z. B. Gemüseraspel von Pampered Chef®) klein raspeln.

Eier, Zucker, Vanillezucker und Öl schaumig rühren.

Mehl, Backpulver, Kabapulver, gemahlene Haselnüsse und geraspelte Zucchini zugeben und gut verrühren.

Dann....

Den Ofenzauberer fetten und die Teigmasse gleichmäßig mit Hilfe des kleinen Streichers von Pampered Chef® auf dem Stein verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf 170 °, Ober—Unterhitze ca. 40 Minuten backen.

Der Kuchen schmeckt sowohl mit Schokoglasur als auch mit Puderzucker.



Zutaten:

400 g Zucchini

5 Eier

300 g Zucker

1 P. Vanillezucker

250 g Sonnenblumenöl

300 g Dinkelmehl (Typ 630)

1 P. Backpulver

1 EL Kabapulver

200 g gemahlene Haselnüsse

etwas Zimt

Schokoglasur oder Puderzucker

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

