

Frühlingsrezept

Nach-
speisen

Tante Irenes Lieblingskuchen

Zutaten für 1 Kuchen

3 Eier
150 g Zucker
200 g Dinkelvollkornmehl
100 g Weizenmehl universal
½ TL Natron
300 g Zucchini
100 g Haselnüsse (geröstet & gemahlen)
1 TL Zimt
etwas Butter und Mehl zum Einfetten der Backform



Zubereitung

- 1** Eier mit Zucker schaumig schlagen. Die Mehle mit Natron vermengen und unter die Zucker-Ei-Mischung rühren.
- 2** Das Backrohr auf 200°C vorheizen und währenddessen die Zucchini waschen, grob raspeln und unter den Teig heben. Anschließend die Haselnüsse und den Zimt hinzufügen.
- 3** Eine Backform etwas einfetten und bemehlen und die Kuchenmasse einfüllen.
- 4** Den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen. Mit einem Stäbchen (z. B. Metallspieß) prüfen, ob der Teig durch ist. Wenn noch Teig kleben bleibt, noch weitere 5 Minuten im Ofen lassen und erneut prüfen.

