



**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

- 20 dag Zucchini
- 1 Stk. Apfel
- 30 dag Mehl (griffig)
- 3 TL Backpulver
- 5 Stk. Eier
- 100 ml Olivenöl
- 1 TL Salz
- 13 dag geriebener Käse
- 5 dag Kürbiskerne
- Butter

**Mein persönlicher Tipp**

Zucchini-Apfelbrot schmeckt auch gut in Kombination mit rohem Schinken, Tomatensalat und als Imbiss zum Wein..

**Christine Besenhofer**

Seminarbäuerin aus Woppendorf

**Quellen:**

- Christine Besenhofer:  
*Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*

## Zucchini-Apfelbrot

**Zubereitung**

**... für 1 Kastenform mit ca. 30 cm Länge:**

- Zucchini und Apfel schälen, grob raspeln. Das Mehl mit Backpulver mischen. Eidotter und Eiklar trennen.
- Die Dotter mit Öl schaumig rühren, Käse, Zucchini- und Apfelpulver sowie Kürbiskerne unter den Teig mischen.
- Das Eiklar schaumig schlagen, Salz unterrühren. Zuletzt das Mehl und das Eiklar unter die Masse heben.
- Den Teig in eine befettete Form füllen und das Brot 30 Min. bei 200° Unterhitze backen. Dann auf 180° zurückschalten und weitere 40 Min. fertigbacken.
- Das Brot in der Form auskühlen lassen und auf ein Küchengitter stürzen.