



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

- 6 Stk. Eier
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 35 dag Feinkristallzucker
- 125 ml Öl
- 50 dag Zucchini
- 30 dag Mehl (griffig)
- 1 EL Backpulver
- 15 dag geriebene Nüsse
- Salz
- Schokoladeglasur

**Mein persönlicher Tipp**

Anstelle von Zucchini kann man auch Kürbis oder Karotten verwenden.:

**Manuela Pichler**

Projektleiterin ARGE  
Seminarbäuerinnen Kärnten

**Quellen:**

- Seminarbäuerinnen Kärnten:  
*Süße Verlockungen*

## Zucchinikuchen

**Zubereitung**

- Eier, Vanillezucker, Zucker schaumig schlagen, Öl nach und nach einrühren.
- Die geschälten, geriebenen Zucchini ausdrücken und einheben.
- Nüsse, Salz untermischen und danach das Mehl mit Backpulver einheben.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 180°C ca. 1 Stunde backen.
- Nach dem Auskühlen ev. mit Schokoladeglasur überziehen.

