



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

Zucchinikuchen



Foto: Manuela Pichler - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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

Quellen:



Seminarbäuerinnen Kärnten:
Süße Verlockungen

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

SEMINAR
BÄUER
INNEN

lk Landwirtschaftskammer
Kärnten



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

