



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

Zucchiniuchen

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.