

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

- 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.

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.

