

Zucchini Rezepte

Zucchinikuchen mit Pinienkernen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Kartoffel, Gemüsegerichte

300 g Zucchini	1 Teel. Salz
150 g Butter	1 Pk. Vanillezucker
4 Eier	1 Pk. Backpulver
300 g Mehl	100 g Pinienkerne
250 g Streuzucker	1 Spur Kümmel, gemahlen

Butter auf kleiner Flamme verlaufen lassen, Zucchini mit der Schale auf einer groben Reibe raspeln.

Eier, geschmolzene Butter und Zucker in einer Küchenmaschine gut verrühren. Backofen auf 220 Grad C vorheizen.

Mehl, Salz, Vanillezucker, Backpulver und Kümmel mischen. Zu der Butter-Eier-Mischung geben. Alles so lange in der Küchenmaschine verrühren bis ein glatter, gleichmäßiger Teig entsteht. Anschließend die geraspelten Zucchini und die Pinienkerne hinzufügen.

Kastenform ausfetten, mit Mehl bestäuben, Teig einfüllen.

In den Ofen stellen. Nach 10 Minuten auf 180 Grad C runterschalten. Noch eine gute Stunde weiter backen. Fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf ein Gitter stürzen.

Tipp: Dieser raffinierte Kuchen mit dem äußerst verlockenden Aroma eignet sich hervorragend für ein Picknick. Er kann ausgekühlt und in Alufolie verpackt mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.