

Zucchinikuchen

Zucchini sorgt für die wunderbar saftige Note und Zimt, Nelken und Haselnüsse bringen einen tollen Geschmack hervor. Der saftig-aromatische Rührkuchen bleibt über Tage hinweg frisch und lecker und der Kuchen lässt sich zudem im Nu und unkompliziert zubereiten ☺

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei



Für eine Kastenform mit 30cm Länge

200g Zucchini

4 Eier

250g Zucker

1/4 L Speiseöl

etwas abgeriebene Zitronenschale

1 gestrichener EL Zimt

2 Prisen gemahlene Nelken

200g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 240g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 P. Backpulver

100g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln

1. Zucchini waschen und grob raspeln.

2. Eier, Zucker und Öl mit dem Handrührgerät cremig rühren.

3. Alle Zutaten, auch den geraspelten Zucchini zur Crememasse geben und alles verrühren. Es soll ein cremiger Rührteig entstehen. Ist der Teig zu fest, mit wenig Wasser oder Milch regulieren.
4. Den Teig in eine gefettete Kuchenform einfüllen und bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 50 Minuten backen. Mittels Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen durchgebacken ist.
5. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig in der Form auskühlen lassen.



