

## Rezept

# Warmer Zucchinikuchen

Ein Rezept von Warmer Zucchinikuchen, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Weizenmehl	<b>200 g</b> Buchweizenmehl
<b>2</b> Eier	<b>2</b> Eigelbe
Salz	<b>200 g</b> kalte Butter
Mehl für die Arbeitsfläche	<b>1 kg</b> kleine Zucchini
Salz	<b>2 Zweige</b> frischer Rosmarin
Pfeffer, frisch gemahlen	10-12 Kirschtomaten
<b>4</b> Eier	<b>200 g</b> Sahne
<b>50 g</b> geraspelter Käse (z. B. Gouda; Kühlregal)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 BLECH CA. 25 × 40 CM (12 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Beide Mehlsorten durchsieben. Mit Eiern, Eigelben, 1 kräftigen Prise Salz und Butter in kleinen Würfeln zu einem festen Teig verkneten. Zugedeckt 30 Min. kalt stellen.
2. Zucchini waschen, putzen, in feine Scheiben hobeln. 1 l Wasser mit 2 EL Salz aufkochen lassen, Zucchini damit kurz überbrühen, abgießen und abkühlen lassen.
3. Ofen auf 200° vorheizen. Teig etwas größer als das Blech ausrollen, aufs Blech legen, dabei einen etwa 3 cm hohen Rand formen. Rosmarin fein hacken, darüber streuen. Zucchini darauf geben, kräftig pfeffern. Tomaten waschen und dazwischen setzen.
4. Eier und Sahne verquirlen, salzen und pfeffern. Über den Kuchen gießen, mit dem Käse bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 45 Min. backen.