

Rezept

Zucchinikuchen mit Honig und Haselnüssen

Ein Rezept von Zucchinikuchen mit Honig und Haselnüssen, am 20.04.2024

Zutaten

250 g kleine Zucchini	3 Eier
200 g brauner Zucker	1 EL Honig oder Ahornsirup
1 Päckchen Vanillezucker	150 ml Öl
100 g grob gemahlene Haselnüsse	200 g Weizenvollkornmehl
2 TL Backpulver	150 g Puderzucker
2 EL weißer Rum (ersatzweise Zitronensaft)	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Kastenform von 26 cm Länge (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier auslegen. Die Zucchini waschen, trocknen und mit der Schale fein reiben.
2. Die Eier mit Zucker, Honig oder Ahornsirup, Vanillezucker und Öl schaumig rühren. Zucchini raspel mit den Haselnüssen mischen und unterrühren. Mehl und Backpulver unterheben.
3. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 50 Min. backen. In der Form auskühlen lassen.
4. Aus der Form lösen, das Backpapier abziehen. Den Puderzucker mit Rum glatt rühren und den Zucchinikuchen damit glasieren.