



## Zucchini-Kuchen

### Du benötigst folgende Zutaten und Hilfsmittel:

300 gr. braunen Zucker oder Rohrzucker  
230 gr. Mehl  
150 gr. gemahlene Haselnüsse  
300 gr. Zucchini  
3 Eier  
180 ml Öl  
1 TL Natron  
1 TL Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
2 TL Zimt  
Kakaoglasur  
Küchenreibe  
Rührschüssel  
Napf- oder Kastenbackform  
Rührgerät  
Erwachsenen Assistenten

1. Zucchini waschen und auf der Küchenreibe fein raspeln. Geraspelttes Fruchtfleisch auffangen und etwas ausdrücken.
2. Die übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einem Teig vermengen.
3. Zucchiniraspeln zum Schluss dazugeben und den Teig noch einmal kräftig rühren. Anschließend in eine gefettete Backform geben und bei 180 Grad ca. 60 Minuten goldbraun backen. (Gegen Ende der Backzeit Stäbchenprobe machen.)
4. Den fertigen Kuchen aus der Form nehmen und nach dem Abkühlen mit Kakaoglasur überziehen.

*Guten Appetit wünscht dir deine Carla! 😊*