



Saftiger Zucchinikuchen



Zutaten (für eine Kastenform):

200 g Zucchini
½ Bio-Zitrone
200 g Butter (zimmerwarm)
230 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
375 g Mehl
5 Eier (Größe M)
1 Pck. Backpulver
150 g Vollmilch-Joghurt
200 g Puderzucker



www.lecker.de

Zubereitung:

1. Eine Kastenform (ca. 30 cm) fetten und mit Mehl austäuben.
2. Zucchini waschen, putzen, das weiche Innere entfernen und grob raspeln. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben.
3. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Schneebesen des Handmixers cremig weiß aufschlagen. Eier nacheinander unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und im Wechsel mit 100 g Joghurt portionsweise unterrühren. Zucchiniraspel und Zitronenschale kurz aber gleichmäßig unterheben.
4. Teig in die vorbereitete Form geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft: 160 °C) ca. 45 Minuten backen. Den Kuchen eventuell 10 Minuten vor Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu braun wird.
5. Garprobe machen und den Kuchen auf ein Kuchengitter setzen, ca. 30 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und auskühlen lassen.
6. Für den Zuckerguss restlichen Joghurt mit Puderzucker glattrühren, gleichmäßig auf dem erkalteten Kuchen verteilen und trocknen lassen.



Quartierstreff Empelde

Löwenberger Str. 22, 30952 Ronnenberg
Telefon 0511 8604 - 213
empelde@win-e-v.de, www.win-e-v.de