

Zucchini Kuchen



Zutaten:	Zubereitung:
6 Eier	mit
300 g Zucker	zu einer dicken Creme rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
1 Pck Vanillinzucker 2 Teel Zimt	unterrühren
350 ml Speiseöl	unterrühren
600 g fein geraspelte Zucchini ungeschält	ebenfalls unterrühren
450 g Mehl	
2 Teel Backpulver und 1 Teel Natron	unterrühren. Anschließend
300 g gemahlene Haselnüsse	untermengen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen

Temperatur:	170 Grad Umluft vorheizen
Backzeit:	40-45 Minuten goldbraun backen.

200 g Schokoladenglasur	schmelzen und auf den abgekühlten Kuchen streichen.
-------------------------	---

Tipp: Durch die Zucchini wird der Kuchen schön saftig und bleibt mehrere Tage feucht und weich. Am Besten schmeckt er am 2ten Tag, wenn alle Zutaten schön gleichmäßig durchfeuchtet sind.