

Zucchinikuchen

Arbeitszeit: 30 Minuten

Backzeit: 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	25 g
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	7,9 g
Brennwert	448 kcal / 1879 kJ

Zutaten für 1 Kuchen (ca. 14 Stücke):

- 140 g Butaris Butterschmalz
- 450 g Zucchini
- 300 g Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 300 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 1 TL Zimt
- 150 ml Milch
- 200 g Zartbitterschokolade



Zubereitung:

Schritt 1/3

Für den Zucchinikuchen das Butaris Butterschmalz auf kleiner Hitze auf dem Herd schmelzen lassen. Zucchini waschen und raspeln. Butaris Butterschmalz, Zucker und Eier schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und zu der Zucker-Ei-Masse geben. Zucchini untermengen. Gemahlene Haselnüsse, Zimt und Milch untermengen.

Schritt 2/3

Eine Kastenform mit Butaris Butterschmalz fetten. Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Heißluft für ca. 60 Minuten backen. Nach den ersten 10 Minuten den Kuchen mit einem Messer länglich von oben einschneiden. Nach dem Backen den Kuchen vollständig abkühlen lassen.

Schritt 3/3

Für die Glasur die Zartbitterschokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Zucchinikuchen damit bestreichen und die Glasur aushärten lassen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.