

# Zucchiniuchen im Glas

## Zutaten für 6 Gläser

1 Zucchini  
 175 g BUTARIS Butterschmalz  
 160 g Zucker  
 Salz  
 4 Eier (Größe M)  
 1 Bio-Zitrone  
 200 g Mehl  
 50 g Speisestärke  
 2 TL Backpulver  
 80 g gemahlene Mandeln mit Haut  
 1 Bio-Limette  
 1 Päckchen Sahnesteif  
 1 Päckchen Vanillin- Zucker  
 250 g Schlagsahne  
 2 EL gehackte Pistazienkerne  
 Fett für die Form



## Zubereitung:

1. Zucchini waschen, schälen, Enden abschneiden und Zucchini grob raspeln. BUTARIS Butterschmalz, Zucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig schlagen. Eier nacheinander unterrühren.
2. Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und Schale fein abreiben. Mehl, Stärke, Backpulver, Mandeln und Zitronenabrieb in einer Schüssel vermischen und portionsweise unter die Eimasse rühren. Zucchini raspeln zum Schluss unter den Teig heben.
3. Teig in 6 ofenfeste Gläser (à ca. 190 ml Inhalt) verteilen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 30 Minuten auf mittlerer Stufe backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Limette heiß abwaschen, trocken reiben und Schale fein abreiben. Sahnesteif und Vanillin-Zucker mischen. Sahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen, dabei Sahnesteif-Vanillegemisch einrieseln lassen. Mit einem Esslöffel jeweils einen Klecks Sahne locker auf die Kuchen geben und etwas verstreichen. Mit Limettenabrieb und Pistazien verzieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 2 Stunden. Wartezeit ca. 2 Stunden

**Nährwerte:** pro Glas ca.

Fett	56 g
Kohlenhydrate	65 g
Eiweiß	14 g
Brennwert	817 kcal / 3440 kJ

© BUTARIS