



# Zucchinikuchen im Glas

**Zubereitungszeit:** 2 Stunden

**Wartezeit:** 2 Stunden

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

**Zutaten:** für 6 Portionen

1	Zucchini
175 g	Butaris Butterschmalz
160 g	Zucker
1 Prise	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 Pck.	Sahnesteif
1 Pck.	Vanillin-Zucker
250 g	Schlagsahne
2 EL	gehackte Pistazienkerne

## **Zubereitung:**

### **Schritt 1/4**

Zucchini waschen, schälen und grob raspeln. Butaris Butterschmalz, Zucker und Salz mit den Schneebesendes Handrührgerätes cremig schlagen. Eier nacheinander unterrühren.

### **Schritt 2/4**

Zitrone abwaschen, trockenreiben und Schale fein abreiben. Mehl, Speisestärke, Backpulver, Mandeln und Zitronenabrieb in einer Schüssel vermischen und portionsweise unter die Eimasse rühren. Zucchiniraspeln zum Schluss unter den Teig heben.

### **Schritt 3/4**

Teig in 6\*ofenfeste Gläser verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Umluft (E-Herd: 175 °C / Gas: s.Hersteller) ca. 30 Minuten auf mittlerer Stufe backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

### **Schritt 4/4**

Limette abwaschen, trocken reiben und Schale fein abreiben. Sahnesteif und Vanillin- Zucker mischen. Sahnemit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen, dabei Sahnesteif-Vanillin-Gemisch einrieseln lassen. Mit einem Esslöffel jeweils einen Klecks Sahne locker auf die Kuchen geben und etwas verstreichen. Mit Limettenabrieb und Pistazien verzieren.

\*Je nach Auswahl der Portionsgröße

Abdruck honorarfrei/Abdruck nur mit Nennung von Butaris Butterschmalz in der

Zutatenliste/Belege erbeten.Bildnachweis: © Butaris Butterschmalz

Die Verwendung von Rezept und Bild ist gestattet für die Nutzung in Print- und Online-Medien. Sofern Rezept und Bild darüber hinaus verwendet werden sollen, bedarf es der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Dairy Fine Food GmbH.