



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 Schneebesen des 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. Zucciniraspeln 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 verwendetwerden sollen, bedarf es der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Dairy Fine Food GmbH.