

Zucchinikuchen

Zutaten für eine Kastenbackform (30 cm)

250 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl
80 g Zucker
2 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
¼ TL Salz
3 Eier
120 g Rapsöl
300 g Zucchini, geraspelt
130 g geriebene Nüsse, z. B. Haselnüsse, Walnüsse
Evtl. Milch

Zubereitung

Vollkornmehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Salz vermengen, die Eier und das Rapsöl hinzugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss die geriebenen Zucchini (gut ausgedrückt) und Nüsse unterheben. Je nach Konsistenz des Teigs etwas Milch hinzufügen.

Den Teig in eine gefettete hohe Backform (Kastenform) geben und bei 160° C Heißluft ca. 1 Stunden backen.