

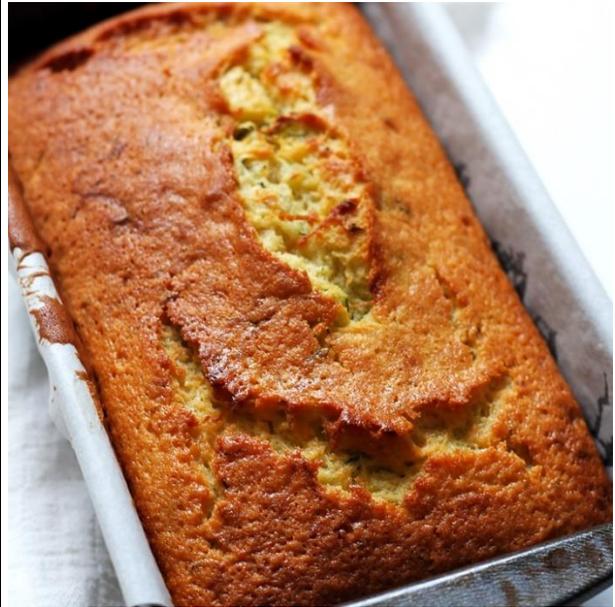
ZUCCHINI BREAD

Wenn wie derzeit Zucchini im Überfluss vorhanden sind, ist dieser Kuchen eine willkommene Alternative. Im Kuchen selbst schmeckt man das Kürbisgewächs nicht heraus, es macht ihn jedoch saftig. Essentiell ist die Zugabe von ausreichend geriebener Zitronenschale, da sie dem Zucchini Bread genau das richtige Aroma verleiht.

Zutaten

(für eine Kastenform, ca. 13x23 cm)

- 3 Eier (M)
- 200 g Zucker
- Geriebene Schale einer Zitrone (gerne auch etwas mehr)
- 2 EL Zitronensaft
- 120 ml zerlassene Butter (oder Sonnenblumenöl)
- 1/4 TL Salz
- 1 TL Vanille-Extrakt oder Vanillezucker
- Eine Prise Zimt
- 230 g Zucchini, gerieben (ca. 1 mittlere Zucchini)
- 250 g glattes Mehl (W 480)
- 1/2 Packung (Weinstein-) Backpulver (für 250 g Mehl)



Zubereitung:

1. Eier, Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft, Butter, Salz, Vanille und Zimt in einer großen Rührschüssel mit einem Schneebesen vermengen.
2. Zucchini mit einem Löffel entkernen und grob reiben. Die grobe Seite einer Vierkantreibe reicht dafür. Bei Bio-Qualität oder Zucchini aus dem eigenen Garten die Schale mitreiben. Es werden 230 g geriebene Zucchini benötigt – diese nicht ausdrücken oder entwässern sondern direkt nach dem Reiben verarbeiten.
3. Geriebene Zucchini in die Teigmasse einrühren. Mehl und Backpulver zugeben und kurz vermengen. Eine Kastenform ölen oder mit Backpapier auslegen und mit der Kuchenmasse befüllen.
4. Das Zucchini Bread im vorgeheizten Backofen bei 160°C Heißluft (oder 175 ° Ober- und Unterhitze) backen, bis es golden ist und bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr kleben bleibt, rund 50 Minuten. Auskühlen lassen und genießen. (Ursula Schersch)