

# Zucchini-Kuchen

Eine weitere Möglichkeit, die Zucchini-Schwemme im Herbst in den Griff zu bekommen, besteht darin, aus den Zucchini einen Kuchen zu backen. Der Zucchini-Kuchen schmeckt, obwohl es merkwürdig klingen mag, ein Gemüse im Kuchen zu verarbeiten, sehr lecker. Aber es gibt ja auch Möhren-Kuchen, der übrigens auch sehr lecker schmeckt.

3 Eier  
1 Tasse Zucker  
1 Tasse Öl  
2 Tassen Zucchini (gerieben)  
3 Tassen Mehl  
 $\frac{1}{4}$  TL Salz  
1 TL Natron  
 $\frac{1}{2}$  TL Backpulver  
3 TL Zimt  
1 Tasse Nüsse

Zuerst alle trockenen Zutaten vermischen. Dann alle feuchten Zutaten zusammenschütten und verrühren. Anschließend alles miteinander vermischen und den fertigen Teig in die gefettete Form geben. (Entweder in eine 30cm – Kastenform oder in eine 26er Springform)

Den Zucchini-Kuchen bei 180C ca. 1 Stunde backen.