



## Zucchini-Zitronen Kuchen



Arbeitszeit: 30 Minuten



Koch- & Backzeit: ca. 40  
Minuten



16 Stücke



Schwierigkeit: Einfach

### Zutatenliste

#### Für den Teig

- 350g Zucchini
- 400g Dinkelmehl Type 405
- 180g Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 150ml Öl (z.B. Sonnenblumenöl) oder Butter
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 PK Backpulver (15g)
- 2 Zitronen
- 1 EL Minze & Rosmarin, gehackt

#### Zum Dekorieren

- Puderzucker
- Zitronensaft
- Pistazien und Minze (optional)

### Zubereitung

Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zuerst die Eier trennen. Anschließend das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen.

Danach Butter/Öl, Eigelbe, Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb schaumig rühren.

In einer neuen Schüssel Mehl und Backpulver vermischen. Dazu die beiden oberen Massen hinzugeben und mit der geraspelten Zucchini unterheben.

Die Minze und den Rosmarin fein hacken und hinzugeben.

Den Teig in die eingefettete Kuchenform geben und für ca. 40 Minuten bei 180° Ober-/Unterhitze auf unterer Schiene backen.

Zuletzt den Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, bis ein cremiger Guss entsteht. Wenn der Kuchen vollständig abgekühlt ist, kann man den Zuckerguss darüber geben und optional mit Pistazien und Minze dekorieren.

