



Bits & Bites of natural food  
and adventurous travels

## ZUCCHINIKUCHEN

Zutaten für eine Kastenform

- 4 ganze Eier
- 160 Gramm Akazienhonig
- 90 Gramm Vollrohrzucker
- 1/8 Liter Sonnenblumenöl
- 500 Gramm grob geraspelte Zucchini
- 420 Gramm Mehl
- 1 Teelöffel Zimt
- 1/2 Teelöffel Vanille
- 15 Gramm Backpulver
- 100 Gramm gemahlene Haselnüsse
- etwas Butter für die Form

1. Backofen auf 180° Celsius vorheizen
2. Kastenform
3. Mehl mit Zimt, Vanille, Backpulver und den Haselnüssen vermischen
4. Eier, Akazienhonig und Vollrohrzucker schaumig rühren
5. Öl langsam mit dem Mixer einrühren
6. geraspelte Zucchini mit den schaumig gerührten Eier vermischen
7. die trockenen Zutaten vorsichtig unterrühren
8. Masse in die Kastenform füllen und bei 180°C ca. 40 - 45 Minuten backen (je nach Backrohr unterschiedlich)
9. optional: Johannisbeermarmelade und Schokoladeglasur