

Zucchini-Kuchen mit Mandeln

400 g Zucchini		grob raspeln und in ein Sieb geben, damit die Flüssigkeit abtropfen kann
150 g Butter, zimmerwarm)	schaumig
200 g Rohrzucker*)	schlagen
.		
3 Eier		nacheinander unter die Buttermischung rühren
1 St. Vanille*		Mark auskratzen und dazu geben
100 g Mandeln, gemahlen)	unter die
250 g Dinkelmehl)	Buttermischung
1 Pä. Backpulver)	rühren
1 Prise Salz*)	
		Zucchini ebenfalls unterrühren

Eine Gugelhupfform (Durchm. 24 cm) mit Butter einfetten und mit 2 EL Semmelbrösel auskleiden.

Ofen auf 175° Umluft vorheizen.

Kuchenteig in die Form geben und auf mittlerer Schiene ca. 50 Min. backen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwa 15 Minuten abkühlen lassen, dann stürzen und vollständig erkalten lassen.

Wer mag, kann den Kuchen noch mit etwas Puderzucker bestäuben und geschlagene Sahne dazu reichen.

*** Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich.**