

# Zucchinikuchen

**Gebacken im Ofenzauberer von Pampered Chef®**

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen.

## Für den TM:

Zucchini in Stücke schneiden und in den Mixtopf geben.  
Auf Stufe 4 ca. 20 Sek. klein raspeln und umfüllen.

Eier, Zucker, Vanillezucker und Öl 1 Min. auf Stufe 4 schaumig rühren.

Mehl, Backpulver, Kabapulver, gemahlene Haselnüsse und geraspelte Zucchini in den Mixtopf geben und 1 Min. auf Stufe 4 verrühren.

## Ohne TM:

Die Zucchini mit einem Küchenhobel (z. B. Gemüseraspel von Pampered Chef®) klein raspeln.

Eier, Zucker, Vanillezucker und Öl schaumig rühren.

Mehl, Backpulver, Kabapulver, gemahlene Haselnüsse und geraspelte Zucchini zugeben und gut verrühren.

## Dann....

Den Ofenzauberer fetten und die Teigmasse gleichmäßig mit Hilfe des kleinen Streichers von Pampered Chef® auf dem Stein verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf 170 °, Ober—Unterhitze ca. 40 Minuten backen.

Der Kuchen schmeckt sowohl mit Schokoglasur als auch mit Puderzucker.



## Zutaten:

400 g Zucchini

5 Eier

300 g Zucker

1 P. Vanillezucker

250 g Sonnenblumenöl

300 g Dinkelmehl (Typ 630)

1 P. Backpulver

1 EL Kabapulver

200 g gemahlene Haselnüsse

etwas Zimt

Schokoglasur oder Puderzucker

**Claudia Lindner**

Selbständige Beraterin  
97453 Schonungen  
Mobil: (01 72) 7 51 30 06  
Email: lindner.claudi@yahoo.de  
[www.ofenfee.de](http://www.ofenfee.de)

