

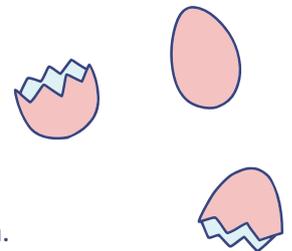
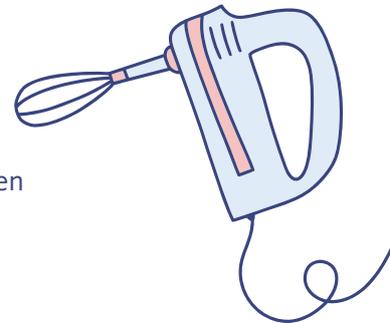
# saftiger Weihnachtskuchen

Zubereitungszeit circa 30 Minuten



## ZUTATEN:

- 500 Gramm Zucchini gerieben mit Schale
- 4 Stück Eier
- 400 Gramm Puderzucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 420 Gramm Mehl
- 100 Gramm Haselnüsse gerieben
- 16 Gramm Backpulver
- 1 Teelöffel Zimt
- 250 Milliliter Rapsöl



## Zubereitung:

**Schritt 1:** Backrohr auf 200°C vorheizen

**Schritt 2:** Zucchini waschen, entkernen und klein reiben

**Schritt 3:** Die Eier gemeinsam mit dem Puder- und dem Vanillezucker Schaumig rühren. Das Mehl sieben und mit den Nüssen, dem Backpulver und dem Zimt gleichmäßig vermischen und unter die Ei-Zucker-Masse rühren.

**Schritt 4:** Öl und Zucchini beimengen und noch einmal gut durchrühren.

**Schritt 5:** Die Masse auf einem Backpapier belegten Backblech verteilen und bei 200°C 20-25 Minuten im Backrohr backen. Oder in einer Kastenform bei 180°C ca. 25-30 Minuten backen.

optional:

**Schritt 6:** Den Kuchen mit einer Konfitüre nach Wahl bestreichen.

**Schritt 7:** Handelsübliche Schokoladeglasur am Herd bzw. in der Mikrowelle erwärmen auf die Konfitüre auftragen.

**Schritt 8:** Den Kuchen mit weihnachtlichem Dekor bzw. mit Marzipan verschönern.

