

Zucchini Gugelhupf

Dauer: Schnell Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Herbst Sommer



Zutaten

350 G	Zucchini
4	Eier
240 ML	Sonnenblumenöl
250 G	Dinkelmehl
180 G	Zucker
75 G	Kakaopulver
16 G	Backpulver (1 Pkg)
1 PRISE	Salz
0,5 TL	Zimt

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen und fein reiben.

Die Schale kann oben bleiben, das ist dem eigenen Geschmack überlassen.
2. Die Zucchini raspel gemeinsam mit dem Öl und den Eiern in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren.
3. In einer zweiten Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker, Kakao, Salz und Zimt vermischen.
4. Die trockenen Zutaten anschließend nach und nach unter die Zucchini-Ei Mischung heben.
5. Alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.
6. Die Gugelhupfform gut einfetten und mit etwas Mehl austreuen.

So lässt sich der Kuchen später leichter aus der Form lösen!
7. Den Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze etwa 50 Minuten backen (Stäbchenprobe).
8. Anschließend den Kuchen auskühlen lassen.