

Zucchinikuchen mit Nüssen und Früchten

Zutaten für eine kleine Kastenform

- 200g Mehl
- 1 TL Zimt
- 1/4 TL Muskat
- 1/4 TL Nelken, gemahlen
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Backpulver, 1 TL Natron
- 2 Eier
- 125g Zuckers
- 125g Butter
- 1 große Zucchini (ca. 250g)
- je 30g Walnüsse und Pecannüsse
- je 30g Rosinen und Cranberries

Zubereitung

Ofen auf 180° vorheizen. Eine kleine Kastenform mit Backpapier auslegen. Mehl mit den Gewürzen, Backpulver und Natron mischen. Die Zucchini waschen und raspeln. Die Nüsse grob hacken.

Eier, Zucker und Butter schaumig schlagen. Mit einem Rührlöffel das Mehl unterrühren. Dann die Zucchini unterheben. Zum Schluss die Nüsse und Früchte unterrühren.

Den Teig in die Form füllen. Bei 180° für 55 Minuten backen.

Ich lege den Kuchen noch für einen Tag in Alufolie gewickelt in den Kühlschrank. Dann wird er noch saftiger.