

# Zucchini-Kuchen

2 Tassen Zucker  
1 P. Vanillezucker  
3 Eier  
1 Tasse Öl  
1 TL Zimt, 1 TL Natron, 1 TL Salz  
2 Tassen geriebene Zucchini  
3 Tassen Mehl  
1/2 P. Backpulver  
100 g gemahlene Nüsse

Für die Form:  
etwas Öl, Paniermehl

Eier, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Natron, Salz und Öl nach und nach verrühren. Geriebene Zucchini unterheben. Mehl-Backpulver-Gemisch und die Nüsse zum Schluss unterheben. Eine Napfkuchenform ausfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Den Teig einfüllen und den Kuchen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 75 Min. backen. Stäbchenprobe

Dieser Kuchen ist sehr saftig und lange lagerfähig, ohne trocken zu werden. Wenn er mit Schokoladenguss überzogen wird, verlängert sich die mögliche Lagerdauer.