

# Haidehof Rezepte 2023

Kalenderwoche: 31

## *Zucchini Zitronen Kuchen*

- 3 Eier
- 125g Zucker, wer es gerne süßer mag nimmt 200g Zucker
- 1 Bio Zitrone, Schale gerieben
- 3EL Zitronensaft
- 120ml Butter, geschmolzen oder Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 2TL Vanilleextrakt
- 1TL Zimt
- 230g Zucchini, grob gerieben
- 125g Dinkelmehl 630
- 125g Mehl 405
- 8g Backpulver

In einer großen Schüssel die oberen 8 Zutaten mit einem Schneebesen gut verrühren. Die grob geriebenen Zucchini untermengen. Die Mehle mit dem Backpulver mischen, ebenfalls in die Schüssel geben und mit einem Löffel gut mischen. In eine gefettete, mit Backpapier ausgekleidete, Kastenform geben und bei 160c mit Heißluft 50 Minuten backen. Dann die Stäbchenprobe machen, bis kein Teig mehr kleben bleibt. Wer möchte, kann noch Puderzucker und Zitronensaft mischen und dem kalten Kuchen eine Zitronenglasur verpassen.



GUT  
HAIDE  
HOF



weitere Rezepte und Ideen finden Sie auf: @Spoon\_n\_apron



Instagram