

Zucchiniuchen mit Einkorn

Zutaten

4	Eier
200g	Zucker
180g	Öl
50g	Mandeln, gemahlen
400g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
16g	Weinsteinbackpulver
1-2 TL	Zimt (kann auch weggelassen werden)
2 TL	Backkakao (kann ggf. ebenfalls weggelassen werden)
400g	Zucchini, fein geraspelt



Zubereitung

- Eier mit Zucker schaumig rühren.
- Zucchini fein reiben
- Öl zugeben
- Mehl, Mandeln, Weinsteinbackpulver, Zimt und Kakao mischen und ebenfalls zugeben und mit der Ei-Zucker-Masse verrühren
- Zucchini zugeben und unterrühren
- Gugelhupfform gut einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen
- Teig einfüllen und **60 - 70 Minuten bei 155°C O/U** backen
- aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen
- vollständig auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen