

Kürbis-Zucchini Kuchen

Thema:	Simply Sweety
Saison:	Wenn es guten frischen Kürbis und Zucchini gibt
Besonderheit:	Selbstgemachte Erdbeermarmelade
Zu Beachten:	Die Menge von Kürbis und Zucchini kann beliebig zusammengesetzt werden

Zutaten / Einkaufsliste (für ein großes Backblech)

400 g	Kürbis
400 g	Zucchini
375 g	Mehl
1 Pkg.	Backpulver
n.B.	Zimt
75 g	Haselnüsse gerieben
5	Eier
1	Zitrone
125 g	Staubzucker
190 g	Kristallzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
160 ml	Butteröl



Für die Glasur

1 Becher	Schokoglasur
250g	Erbeermarmelade (selbstgemacht)

Zubereitung

Die Eier mit einer Prise Salz, den Zucker (Staub- und Kristallzucker), sowie dem Vanillezucker, Zimt und dem Abrieb einer Zitronenschale schaumig aufschlagen. Danach das Öl in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren zur Masse geben. Das Mehl, Backpulver und Haselnüsse vermengen und ebenso unterrühren. Danach den Zucchini und den Kürbis raspeln (ausdrücken) und unter die Masse heben.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backrohr (180°C Heißluft) ca. eine Stunde backen (Stäbchenprobe).

Den Kuchen auskühlen lassen und mit der Erdbeermarmelade bestreichen und der Schokoglasur überziehen. Zum Schluss nach Belieben dekorieren, wie z.B. mit Krokant, Schokoblättchen oder Mendelsplitter.



Gutes Gelingen und Guten Appetit