



Rezept der Woche

ZUCCHINIKUCHEN

Zutaten

Für den Teig:

5 Eier
250g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker
250ml Öl
400g geraspelt Zucchini
mit Schale
200g gemahlene
Haselnüsse
1 TL Zimtpulver
300g Mehl
1 TL Natron (5g)
1 TL Backpulver
1 EL Kakaopulver

Für den Guss:

150ml Sahne
1 Blatt Gelatine
150g Kuvertüre
(fein gehackt)
1 TL Honig

Zubereitung

Eier mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen. Das Öl beim Rühren langsam einlaufen lassen. Zucchini, Haselnüsse und Zimt mit einem Gummischaber oder Kochlöffel vorsichtig unter die Schaummasse heben. Mehl, Natron, Backpulver und Kakao vermengen und mit der restlichen Masse verrühren.

Den flüssigen Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und bei 160 °C Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe). Anschließend den Kuchen auskühlen lassen und mit der gewünschten Marmelade bestreichen.

Für die Glasur Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schlagsahne aufkochen, vom Herd nehmen und einen TL Honig einrühren. Die Kuvertüre darin schmelzen lassen. Gelatine ausdrücken und unter die warme Glasur rühren. Nur kurz und ohne Luftzufuhr mit dem Stabmixer glatt mixen. Dabei den Mixstab vollständig untergetaucht lassen, damit keine Bläschen entstehen.

Die Glasur abkühlen lassen, bis sie dicklich wird und beim Rühren Schlieren zieht. Anschließend von oben über den Kuchen gießen und durch leichtes Schwenken gleichmäßig verteilen.

Die Glasur wird spiegelglatt und benötigt weder Palette noch Pinsel. Sie trocknet vollständig innerhalb von etwa 2–3 Stunden.

