Nah&Frisch



Verena Pelikan | Professional

Zucchini-Zitronen-Kuchen

Kuchen & Gebäck | Gartenparty | Gemüse | Sommer

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Kastenform (35 cm Länge) fetten und mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zucchini waschen, abtrocknen und raspeln. Bio-Zitronen heiß waschen, ab-trocknen und die Schale abreiben. Den Abrieb zu den Zucchini-Raspeln geben. Bio-Zitrone auspressen und mit den Zucchini-Raspeln vermengen.
Eier mit Kristallzucker und Vanille-zucker schaumig schlagen. Geschmolzene Butter und Sonnenblumenöl unter ständigem Rühren dazugießen. Zucchini-Raspeln hinzugeben. Mehl, Salz und Backpulver vermengen, unterheben.
Die Masse in die vorbereitete Kastenform geben, gleichmäßig verteilen, für ca. 50 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Stäbchenprobe durchführen, aus dem Backofen nehmen. Kuchen ca. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auskühlen lassen.
Zuckerguss: Eiweiß in eine Schüssel geben, leicht schaumig schlagen, mit Staubzucker zu einer Masse verrühren. Zuckerguss über den ausgekühlten Kuchen verteilen, antrocknen lassen. Die Bio-Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Zitronenscheiben einschneiden, Enden in entgegengesetzte Richtungen drehen, auf dem Zuckerguss verteilen.

Zutaten

- Für den Kuchen:
- 450 g Zucchini
- 3 Bio-Zitronen
- 400 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 15 g Backpulver
- 2 Eier
- 180 g Kristallzucker
- 10 g Vanillezucker
- 120 g Butter, geschmolzen
- 40 ml Sonnenblumenöl
- Für den Zuckerguss:
- 1 Eiweiß
- 200 g Staubzucker
- 3–4 Bio-Zitronen