Nah&Frisch



www.kronenoel.at Professional

# Mohn-Zucchini-Kuchen

Kuchen & Gebäck Gartenparty Herbst HIstaminarm Kinder

## Zubereitung

**Schwierigkeit:** ●●○○○

Die Zucchini putzen und fein raspeln. Anschließend Zucker, Pflanzenöl, Salz und Eier schaumig rühren. Das Mehl, 100 g Mohn und Backpulver mischen und unterrühren. Die Zucchini kurz unterziehen.

Den Teig in eine gefettete Form streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 55-60 Minuten backen, bei Bedarf zum Ende hin mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, ihn mit erwärmter Marillenmarmelade bestreichen und anschließend mit einer Schokoladenglasur überziehen.

## Zutaten

- 400 g Zucchini
- 170 g Zucker
- Prise Salz
- 150 ml Kronenöl
- 3 Eier
- 350 g Mehl
- 120 g Mohn, gemahlen
- 3 TL Backpulver
- Marillenmarmelade
- Schokoladenglasur