

# Unser CUM-Zucchinikuchen

(gefunden bei Chefkoch.de)

Zutaten für 1 „Portion“:

- 2 Tasse/n Zucchini, gerieben und gut ausgedrückt
- 2 Tasse/n Zucker
- 3 Ei(er)
- 1 Tasse/n Nüsse, gemahlene
- 3 Tasse/n Mehl
- 1 Tasse/n Öl
- 1 TL Vanillezucker
- 1  $\frac{1}{2}$  TL Natron
- $\frac{1}{2}$  TL Salz
- 1  $\frac{1}{2}$  TL Backpulver
- 2 TL Zimt

Und so wird's gemacht:

Eier mit Zucker und Öl schaumig schlagen, alle anderen Zutaten einrühren. Bei 160 Grad ca. 70 Min. backen (je nach Form, Stäbchenprobe!)

Und wir überstreichen das Ganze dann noch mit Schokolade!

An Guadn!

