Saftiger Zucchinikuchen

Zutaten (für 1 Blech):

4 Eier
300 g Rohzucker
1 Pkg. Vanillezucker
125 mL Speiseöl
375 g Mehl (je nach Geschmack mit Vollkornmehl gemischt)
30 g Backkakao
1 TL Zimt
1 TL Natron
1 Pkg. Backpulver
200 g geriebene Haselnüsse
1 EL Rum
500 g entkernte, geraspelte Zucchini

Zubereitung:

Zucchini der Länge nach halbieren, entkernen und fein raspeln. Falls sie sehr stark Wasser lassen, kurz ausdrücken.
Eier mit Zucker, Vanillezucker und Öl schaumig rühren, dann das Mehl, Kakao, Zimt, Natron, Backpulver, Haselnüsse und Rum untermengen. Zum Schluss die geraspelten Zucchini unterheben.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 160 °C ungefähr 45 Minuten backen.

IMMERGRÜN wünscht gutes Gelingen und Guten Appetit!