



LIMETTEN- ZUCCHINI CAKE

Probiert diesen Kuchen unbedingt aus!

ZUTATEN

- 150g Butter
- 200g Zucker
- 1/4 TL Salz
- 300g Zucchini
- 1 Limette
- 200g Mehl
- 120g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- 1 Beutel weisse Kuchenglasur
- 1 Limette

BACKANGABEN

- Vor-und Zubereiten: ca. 30min.
- Backzeit: ca. 55min.
- Eine Cakeform von ca. 25cm, mit Backpapier ausgelegt

ZUBEREITUNG

01

Ofen auf 180°C O/U vorheizen. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunter rühren. Ein Ei nach dem anderen dazugeben,iterrühren, bis die Masse heller wird.

02

Zucchini grob mit einer Raffel reiben. Limettenschale und Saft darunter rühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und begeben. Teig in die vorbereitete Form einfüllen.

03

Den Kuchen für ca. 55min. im Ofen backen, herausnehmen, ausformen und anschliessend abkühlen lassen.

04

Glasur im warmen Wasserbad schmelzen und über den Kuchen giessen. Limettenschale darauf verteilen.

