



IMKEREI Pell

**Honigsüßer
Zucchinikuchen
mit Schokoglasur**



Saisonales aus dem Honigtopf - Edition August 2021

Honigsüßer Zucchinikuchen mit Schokoladenglasur

für 5-6 Personen

1 gr. Zucchini
(ca. 400-500g)

180 ml Öl

350 gr. Mehl

3 Eier

1 Pkg. Backpulver

1 Prise Salz

200g Haselnüsse oder
Mandeln gerieben

1 TL Zimt

1Pkg. Vanillezucker

12 EL Bio-Blütenhonig
(nach belieben auch
mehr)

2 EL Kürbiskerne

Topping

2 EL Kürbiskerne

grob gehackt

etwas Schokoladen-
Kuvertüre (Zartbitter)

ev. Schokodrops

Als erstes den Backofen auf ca. 180 °C

Ober-Unterhitze vorheizen. Währenddessen eine mittlere Kuchenform nach Wahl ausfetten und mit Mehl ausstauben.

Nun wird der Zucchini gerieben und bei Seite gestellt. In einer Schüssel die trockenen Zutaten (Mehl, Nüsse, Salz, Backpulver, Zimt) vermengen.

In einer separaten Schüssel die Eier mit dem Honig, Vanillezucker und Öl schaumig schlagen.

Nun die Ei-Masse zu den trockenen Zutaten geben und gut verrühren.

Schlussendlich die geriebene Zucchini dazu geben und unterheben.

Die Masse in die Kuchenform füllen und ca. 40-50 min. backen.

Den fertigen Kuchen auskühlen lassen und nach belieben mit zerlassener Zartbitter Kuvertüre und Kürbiskernen oder Schokodrops verzieren.

Fertig ist der Kuchengenuss mit unserem liebsten Gemüse der Saison und unserem dem feinsten Bio-Blütenhonig!

Für mehr Inspirationen folgt uns gerne auf Social Media. Wir freuen uns auch sehr über eine Google Bewertung von euch!

