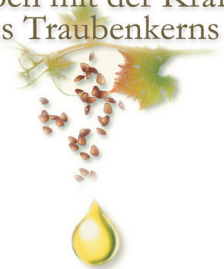


Renate Heinen, Vitis AG, Trittenheim

Zucchini-Traubenkernöl-Kuchen

Für 4 Personen



Zutaten:

3 Eier
200 Gramm Zucker
3 TL Zimt
100 Gramm Nüsse (gerieben)
125 Milliliter Kaltgepresstes Vitis-Traubenkernöl
450 Gramm Zucchini (geraspelt)
300 Gramm Mehl
1 EL Vitis-Traubenkernmehl
1/2 TL Salz
1 TL Natron
1 TL Backpulver

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren, Öl, Zimt und Nüsse dazugeben. Die Mehle, Salz, Natron und Backpulver mischen und mit den Zucchini unter die Teigmasse heben. In eine gebutterte Kastenform geben und bei 175 Grad 60 bis 70 Minuten backen.