

Zucchini-Emmer-Kuchen

Für den Rührteig:

5 Eier
1 Päck. Vanillinzucker
250g Zucker

Eier, Vanillinzucker und Zucker schaumig rühren

¼ l Sonnenblumenöl

Sonnenblumenöl dazugeben

400g geraspelte Zucchini

Geraspelte Zucchini unterrühren

300g Emmervollkornmehl
1 Teel. Zimt
1 Teel. Natron
1 Teel. Backpulver
1 Essl. Kakao

Emmervollkornmehl mit Zimt, Natron, Backpulver und Kakao mischen und unter den Teig rühren

Teig auf ein Backblech mit Backpapier geben

Das Backblech in den Backofen schieben und bei 160°C ca. 45 min backen