



KW 37 /2019

## Zucchiniuchen mit Schoko

### Zutaten für 4 Personen:

3 Eier, getrennt, 200 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 125 ml Pflanzenöl, 400 g Zucchini mit Schale, ohne Kerne, geraspelt, 50 g Kakaopulver, oder geriebene Nüsse oder eine Mischung davon, 300 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, 1 TL Zimtpulver, Johannisbeerkonfitüre oder Himbeerkonfitüre, Schokoglasur

### Zubereitung:

Aus Dotter, Zucker, Vanillezucker, Öl, Nüssen, evtl. Kakao, Mehl, Backpulver einen Teig herstellen.

Zucchini grob raspeln und dazugeben. Eischnee schlagen und unterheben.

Bei 170 – 180 °C Ober-/Unterhitze 30 – 45 Min. backen.

Den ausgekühlten Kuchen mit Marmelade bestreichen (am besten eine säuerliche wie Ribisel oder Himbeer) und dann mit Schokoglasur glasieren.

## Zucchiniuchen mit Erdnüssen

### Zutaten für 4 Personen:

200 g geröstete Erdnüsse, 100 g Käse, 200 g Quark, 3 EL saure Sahne, 60 g Butter, flüssig, 2 Eier, 150 g Maisgrieß, 1 TL, Salz, 1 TL Schabzigerklee, ½ TL Cayennepfeffer, 600 g Zucchini, 1 Bd Frühlingszwiebeln, 1 Bd Petersilie, 2 Knoblauchzehen

### Zubereitung:

Für den Rührteig Quark und saure Sahne cremig rühren, dann Butter, Eier und Maisgrieß unterrühren. 100 g Erdnüsse fein hacken. Käse reiben. Alles unter den Teig heben, mit den Gewürzen kräftig abschmecken und 30 min quellen lassen.

Zucchini grob raspeln und mit der gehackten Petersilie mischen. Zwiebeln in Ringe schneiden und dazugeben. Knoblauch hacken und mit den Zwiebelringen und der Zucchini Mischung zum gequollenen Rührteig geben und vermengen.

Teig in eine gefettete Auflaufform geben und mit den restlichen Erdnüssen bestreuen. Im auf 200°C vorgeheizten Ofen 40 min backen.

**Wir wünschen Guten Appetit!**

**Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: [bestellung@gaertnerhof-callenberg.de](mailto:bestellung@gaertnerhof-callenberg.de)

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

[www.gaertnerhof-callenberg.de](http://www.gaertnerhof-callenberg.de)

Bankverbindung: GLS Bochum IBAN DE45 430609676007291100 BIC GENODEM1GLS