

Sauerteigbrot #10472

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Zucchini
Italien

600 g Zucchini
100 g Mehl
150 g Zucker
30 g Butter
2 Eier
1 c Milch
1 pk Vanillezucker
15 Basilikumblätter
1 bn Petersilie
Thymian
1 pn ;Salz
Olivenöl extravergine

* QUELLE

-- Nach: Anna Belluomini

-- Erfasst von Rene Gagnaux

Die Zucchini werden der Länge nach geviertelt, dann in kleine Stücke von einem halben Zentimeter geschnitten. Unter fließendem Wasser abbrausen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Inzwischen werden die Eier in einer großen Schüssel mit dem Salz, der Butter, dem Vanillezucker, dem Mehl und dem Zucker vermengt. Alle Zutaten kräftig mit einem Holzlöffel verrühren und soviel Milch in den Teig gießen, dass er cremig und relativ flüssig wird. Jetzt die Zucchiniwürfelchen zugeben, sowie die gehackten Kräuter. Alles kräftig umrühren, den Teig in eine gefettete Kuchenform füllen. Er sollte dann etwa 2 cm hoch sein. Den Kuchen mit Öl einstreichen und etwa 40 Minuten bei 150 bis 160 oC im Ofen backen.

Kalt servieren.