

Süße Obstküchlein

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Zucchini

250 g Butter
300 g Zucker
1 pn Salz
4 Eier
150 g Haselnüsse; geröstet,
-- enthäutet, gemahlen (*)
2 ts Zimt
300 g Zucchetti; Zucchini (**)
--geschält, klein gewürfelt
300 g Mehl
1 ts Backpulver

* QUELLE

-- Betty Bossis Kuchen, Cakes
-- und Torten, 1983
-- erfasst von Rene Gagnaux

(*) Die ganzen Haselnüsse auf einem Blech im heißen Ofen so lange rösten, bis die braunen Häute springen.

(**) bei großen Zucchetti Kerne entfernen.

Für eine Springform von 24 cm Durchmesser vorgesehen: den Boden der Form mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten und bemehlen.

Butter weich rühren, Zucker und Salz darunter rühren, weiterrühren, bis Zucker sich weitgehend aufgelöst hat. Die Eier eins nach dem anderen darunter rühren, weiterrühren, bis die Masse hell geworden ist.

Haselnüsse, Zimt, Zucchetti darunter rühren.

Mehl mit Backpulver mischen, sieben, unter die Masse rühren und in die vorbereitete Form füllen

Ca. 70 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Nach dem Backen, nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.