



Benötigte Zutaten

110 g	Premium Teebutter (geschmolzen)
250 g	Zucker
2	Eier (zimmerwarm)
240 ml	Premium Buttermilch (zimmerwarm)
1	Zucchini (geraspelt)
300 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 TL	Natron
1/2 TL	Backpulver
1 TL	Zimt
1 TL	Muskatnuss (gemahlen)
	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zucchini-Buttermilch-Kuchen

Wer hat gesagt, dass Zucchini immer nur für pikante Speisen zum Einsatz kommen muss? Dieser saftige Zucchini-Buttermilch-Kuchen wird vom Gegenteil überzeugen und vielleicht die ein oder andere Kindheitserinnerung hervorbringen.

Anleitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen, eine Kastenform mit etwa 22-24 cm Länge einfetten und mit Backpapier auskleiden.
2. Die geschmolzene und etwas abgekühlte Butter gemeinsam mit dem Zucker, den Eiern und der Buttermilch verrühren.
3. Die geraspelten Zucchini unterheben.
4. Mehl, Salz, Natron, Backpulver, Zimt und Muskatnuss sieben und in einer größeren Schüssel miteinander vermengen.
5. Das Butter-Zucchini-Gemisch zum Mehl dazugeben und nur so lange miteinander verrühren, bis kein Mehl mehr zu sehen ist.
6. In die Backform geben und für 40-45 Minuten in der Mitte des Ofens backen.
7. Kurz in der Form und danach komplett auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
8. Den Zucchini-Buttermilch-Kuchen nach Belieben zusätzlich mit Staubzucker bestreuen.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
lawofbaking.com