

Zucchini Gugelhupf

ZUTATEN:

350 g Zucchini
4 Eier
150 g Kristallzucker
1 Prise Salz
150 ml Rapsöl
80 g Walnüsse, grob gehackt
80 g Schokolade, gerieben
1 EL Backkakao
1 TL Zimt
1 TL Backpulver
280 g Mehl
1 EL Rapsöl zum Befetten
2 EL Semmelbrösel zum Bestreuen für die Form



ZUBEREITUNG:

Für den Zucchini Gugelhupf den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupfform mit Rapsöl ausfetten und mit Semmelbröseln gleichmäßig ausstreuen. Die Zucchini von Blüten- und Stielansatz befreien, grob raspeln und beiseitestellen.

In einer großen Schüssel die Eier mit dem Kristallzucker, Vanillezucker und einer Prise Salz sehr cremig aufschlagen. Dann das Rapsöl langsam einfließen lassen und kurziterrühren. Die geraspelten Zucchini werden nun unter die Eiermasse gehoben.

In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver, Zimt, Kakao, geriebene Schokolade und grob gehackte Walnüsse vermengen. Diese Mischung vorsichtig unter die feuchte Masse heben, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Die fertige Masse in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Ofen etwa 50 Minuten backen. Danach den Gugelhupf kurz in der Form auskühlen lassen, vorsichtig stürzen und vollständig abkühlen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen!