

Mohn-Zucchini-Kuchen

[Kuchen & Gebäck](#)[Gartenparty](#)[Herbst](#)[Histaminarm](#)[Kinder](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Die Zucchini putzen und fein raspeln. Anschließend Zucker, Pflanzenöl, Salz und Eier schaumig rühren. Das Mehl, 100 g Mohn und Backpulver mischen und unterrühren. Die Zucchini kurz unterziehen.

Den Teig in eine gefettete Form streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 55-60 Minuten backen, bei Bedarf zum Ende hin mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, ihn mit erwärmer Marillenmarmelade bestreichen und anschließend mit einer Schokoladenglasur überziehen.



ZUTATEN

400 g Zucchini

170 g Zucker

Prise Salz

150 ml Kronenöl

3 Eier

350 g Mehl

120 g Mohn, gemahlen

3 TL Backpulver

Marillenmarmelade

Schokoladenglasur