

## Luftiger Zucchinikuchen (Tassenrezept)

### ZUTATEN

3 Tassen Mehl  
2 Tassen Zucker  
1 Tasse Öl  
2 Tassen fein geriebene Zucchini  
3 Eier  
1 Pck. Backpulver  
2 Pck. Vanillezucker  
1 TL Natron  
1 TL gemahlener Zimt  
Kokos oder gehackte Nüsse nach Wahl



### ZUBEREITUNG

Für diesen Kuchen wird keine Waage benötigt! Ihr braucht nur eine Tasse von 250 ml. Zucchini fein reiben. Verquirlte Eier, Öl, Zucker, Vanillezucker, Mehl, Backpulver, Natron und Zimt hinzufügen.

Umrühren und wer will, kann noch etwas gehackte Nüsse oder Trockenfrüchte, bzw. auch Kokosraspeln unterrühren. Nicht zu viel davon zugeben, denn sonst wird der Teig und der Kuchen zu zäh.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 170 °C ca. 45 Minuten backen.