

# ZUCCHINI-ZIMTKUCHEN

TITATONI  GESAGT.  
GETAN.

## Zutaten

---

200 g Zucker  
75 g weiche Butter  
4 Eier  
125 g Weizenmehl  
75 g Dinkelvollkornmehl  
100 g gemahlene Mandeln  
100 g gehackte Mandeln  
ein Spritzer Zitronensaft  
1 Teel. Backpulver  
1 gestrichener EBl. Zimt  
200 g fein geriebene Zucchini

Puderzucker zum Bestäuben

## Anleitung

---

Zuerst wird der Zucker zusammen mit der Butter schaumig gerührt. Unter weiterem Rühren werden nacheinander die Eier, das Mehl, das Backpulver, die Mandeln, der Zitronensaft und der Zimt hinzugefügt. Ganz zum Schluss wird die geriebene Zucchini untergehoben.

Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) füllen und bei 170°C (Umluft 150°C) im vorgeheizten Backofen circa 50 Minuten backen. Nach dem Abkühlen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.