Zucchini Kuchen mit Zitrone und Kokos

Zutaten für eine Kastenform

- 250 g Zucchini (2 Tassen)
- 200 g Weizenmehl (2 Tassen)
- 50 g Kokosraspel (1 Tasse)
- 130 ml Sonnenblumenöl (1 Tasse)
- 150 g Zucker (1 Tasse)
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- ½ Zitrone (der Saft und die geriebene Schale davon)

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 65 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 85 Minuten

Zucchini Kuchen backen:

1. Wasche die Zucchini und rasple sie in klein. Bei jungen frischen Exemplaren kannst du die Schale gern mitverwenden, ich würde sie nur bei dickeren Zucchini entfernen, da sie dort in der Regel härter ist.
2. Gib die Zucchiniraspel mit allen anderen Zutaten in eine große Schüssel und mixe sie zu einem geschmeidigen Teig.
3. Heize den Backofen auf **200°C Ober-/Unterhitze** vor.
4. Fette eine **Kastenkuchen Form** ein und fülle sie mit dem Zucchini-Kuchenteig.
5. Schiebe den Kuchen in den Ofen und schalte die Temperatur **nach 20 Minuten auf 175°C** herunter. Dein zitroniger Zucchini-Kuchen bäckt dann für **weitere 45 Minuten**.
6. Lass ihn anschließend gut auskühlen und betreue ihn vor dem Verzehr mit Puderzucker oder streiche ihn mit einer Zitronenglasur ein, für die du Zitronensaft und Puderzucker anrührst.

Teig Zubereitung im Thermomix

1. Wasche die Zucchini, entferne ggf. das Kerngehäuse und gib sie in den Mixtopf.

2. Zerkleinere sie 3 Sekunden lang auf Stufe 6.
3. Dann gibst du alle anderen Zutaten hinzu und verrührst sie auf Linkslauf 2 Minuten lang auf Stufe 4.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.