

Zitroniger Zucchini-Kokoskuchen



Zucchini-Kuchen mit Zitrone und Kokos – ein einfaches und schnelles Tassenrezept

Mit Zucchini kannst du einen tollen saftigen Kuchen backen, der für mehrere Tage frisch bleibt. Mit einem Hauch von Zitrone und exotischem Kokos ist er bei der ganzen Familie beliebt und eignet sich prima zur Verwertung der vielen Zucchini im Sommer.

Ich habe das Rezept von meiner Schwiegermutter als Tassenrezept erhalten, aber für euch in Gramm-Angaben umgewandelt. Die Tassenangaben findet ihr trotzdem anbei – ich habe eine ganz normale Kaffeetasse, keinen Pott verwendet.

Zutaten für eine Kastenform:

- 250 g Zucchini (2 Tassen)
- 200 g Mehl (2 Tassen)
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Kokosraspel (1 Tasse)
- 130 ml Öl (1 Tasse)
- 150 g Zucker (1 Tasse)
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- Abrieb und Saft von ½ Zitrone

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 65 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 85 Minuten

So bereitest du den Zucchini-Kuchen zu

1. Wasche zuerst deine 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 Zucciniraspel mit allen anderen Zutaten in eine große Schüssel und mixe sie zu einem geschmeidigen Teig.

Zucchini-Kuchen aus dem Thermomix

1. Wasche deine 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.

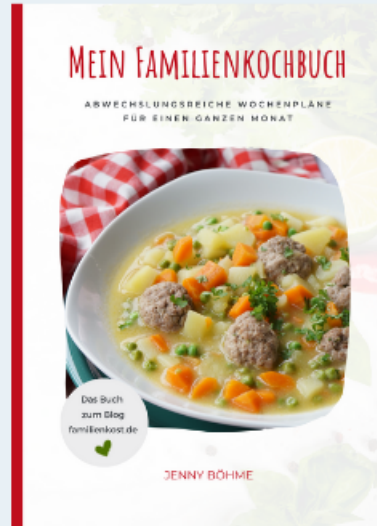
Zucchini-Kuchen backen

1. Heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Fette eine Kastenkuchenform ein und fülle sie mit dem Zucchini-Kuchenteig.
3. Schieb den Kuchen dann in den Ofen und schalte die Temperatur nach 20 Minuten auf 175°C herunter. Dein zitroniger Zucchini-Kuchen bäckt dann für weitere 45 Minuten.
4. 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.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Du suchst noch mehr Rezeptideen? Dann schau gern mal in meine große [Zucchini-Rezeptsammlung](#).