



ZUCCHINIKUCHEN MIT MARZIPAN

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Mehl und Backpulver versieben. Die geriebenen Haselnüsse, feingehacktes Basilikum und die grob geriebenen Zucchini vermischen.
3. Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker, Rum und Zimt schaumig schlagen (ca. 10 Min.).
4. Kronenöl mit feinem Butterschmack langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen.
5. Mehl- und Zucchini-Mischung abwechselnd unter die Eiermasse heben.
6. Die Masse auf das Backpapier gießen und glattstreichen. Auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. backen, aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.
7. Marillenmarmelade glattrühren und Zucchini-Kuchen auf der Oberfläche dünn mit Marillenmarmelade einstreichen. Zucchini-Kuchen einmal der Breite nach durchschneiden, einen Teil auf den anderen legen, sodass die Schicht Marillenmarmelade in der Mitte ist, und kurz kaltstellen.
8. Für die Garnitur Kakao versieben. Marzipan klein schneiden und mit Kakao verkneten. Auf einer leicht mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche das Marzipan mit einem Nudelholz ca. 2 mm dünn ausrollen. Die Oberfläche des Zucchini-Kuchens damit wellenförmig belegen.

ZUTATEN FÜR 1 HAUSHALTSBLECH 30 X 40 CM FÜR 12 STÜCK

Zucchini-Kuchen:

- 5 Eier
- 250 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Packerl Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 1 EL Rum (38 %)
- 440 g Mehl
- 1 Packerl Backpulver
- 100 g geriebene Haselnüsse
- 10 Blätter Basilikum, fein gehackt
- 500 g Zucchini
- 250 g Kronenöl mit feinem Butterschmack
- 50 g Marillenmarmelade

Garnitur:

- 200 g Marzipan
- 2 EL Kakao