



Es muss nicht immer Karotte sein! Zucchini sind ein wunderbar wandlungsfähiges Gemüse aus der Kürbisfamilie. Sie sind kalorienarm, vitaminreich und leicht verdaulich. Eine ganz besondere Delikatesse sind die Blüten – und das Rezept von Hildegard Plati.

Das Rezept des Monats

## Zarter Zucchinikuchen

Karottenkuchen kennt jeder und seine mehr oder wenige schwere Qualität hängt vom Rezept ab. Das ist bei dem lecker-leichten Zucchinikuchen unserer Mieterin Hildegard Plati ganz anders. Seit 33 Jahren wohnt sie in Frankfurt-Sossenheim, wo sie gerne verwegene Fahrradtouren in die Umgebung unternimmt.

### Schicken Sie uns Ihr Rezept – und gewinnen Sie 50 Euro!

Egal ob Dessert, Kuchen oder Hauptgericht: Ihr Lieblingsrezept zum Nachkochen für unsere Mieter ist uns 50 Euro wert. Schicken Sie einfach Ihr Rezept, um die Fotos kümmern wir uns.

Redaktion „füreinander“  
Schaumainkai 47  
60596 Frankfurt am Main  
redaktion-fuereinander@naheimst.de



#### Zutaten:

- 2 Tassen Zucchiniraspel
- 2 Tassen Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Tasse Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Tasse Speiseöl (kein Olivenöl!)
- 1 Tasse Kokosraspeln
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Fläschchen Bittermandelaroma

#### Und so geht's:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und eine Kastenform fetten oder mit Backpapier auslegen. Die geriebenen Zucchini, Mehl, Backpulver,

Zucker, Vanillinzucker, Öl, Kokosraspeln, Eier, Salz und Bittermandelaroma in einer großen Schüssel gut verrühren. Den Teig in die vorbereitete Form geben und in den vorgeheizten Backofen stellen.

Nach 15 Minuten die Backofentemperatur auf 175 Grad reduzieren und den Kuchen weitere 45 Minuten lang backen. Den Kuchen noch einige Zeit im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.

#### Schmeckt köstlich!

