



BACK-REZEPT FUXII TORTE

ZUTATEN & DEKO:

- 400 g Zucchini
- 3 Stk Eier
- 250 g Zucker (oder weniger, je nach Geschmack)
- 140 g Haselnüsse (gemahlen)
- 150 ml Öl
- 300 g Mehl
- 1 Pk Backpulver
- 1 TL Zimt

ZUTATEN FORM:

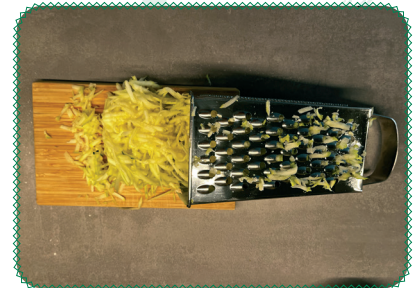
- EL Butter (flüssig)
- 1 EL Mehl

ZUTATEN DEKO:

- 1 Stk. Biskotte, halbiert + 2 Zahnstocher (für die Ohren)
- 1 EL Mehl
- 1 Stk. Pappkarton für die Schablone

ZUBEREITUNG:

1. Für den Zucchinikuchen zuerst das Backrohr auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Tortenform mit etwas zerlassener Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben.
2. Die Zucchini putzen, schälen und mit einer Gemüsereibe fein reiben.
3. Nun Eier und Zucker in einer Rührschüssel schaumig rühren, dann Nüsse und Öl unterrühren. Mehl, Backpulver und Zimt vermischen und vorsichtig zur Schaummasse geben. Verrühren, aber nur solange, bis alle Zutaten gerade so vermengt sind. Dann die Zucchini unterheben.
4. Als nächstes füllt ihr den Teig in die vorbereitete Tortenform und backt den Kuchen etwa 50 Min. im Backrohr.
5. Den Kuchen gut abkühlen lassen. Anschließend den Kuchen auf eine Tortenplatte stürzen, sodass die glatte Fläche oben liegt und sich gut zum Dekorieren eignet.
6. Wie auf den Bildern die Schablone herstellen und den Kuchen mit Puderzucker, Schokolade und Biskotten das Fuchsge-sicht dekorieren.



TIPPS ZUM REZEPT

Zucchini mit einer weichen Schale müssen nicht geschält werden. Sie können auch mit der Schale gerieben werden und bieten zusätzlichen Geschmack und Farbe. Den Kuchen regelmäßig in der letzten Backzeit mit einem Holzstäbchen überprüfen, um sicherzustellen, dass er nicht zu trocken wird. Jeder Ofen ist unterschiedlich, daher ist die Backzeit nicht immer gleich. In einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahren, um den Zucchinikuchen frisch zu halten. Er bleibt in der Regel mehrere Tage saftig.

