

Wunderbar weicher Zucchini-Gugelhupf

Haben Sie auch zu viele Zucchini geerntet und wissen nicht, was Sie damit machen sollen? Oder suchen Sie ein leichtes Rezept für ein süßes, aber zumindest ein bisschen gesundes Dessert? Egal, ob Sie die Zucchini aus dem Supermarkt haben oder selbst im Garten angebaut haben – dieses Rezept wird Sie garantiert begeistern! Was mich an Kuchen immer ein wenig



gestört hat, ist, dass sie oft ziemlich trocken sind. Dieser Zucchinikuchen ist jedoch so saftig, dass Sie ihn sofort lieben werden!

Und am Ende erwartet Sie noch ein BONUS in Form eines fantastischen ZUCCHINI-KRAUT REZEPTES! Also lesen Sie unbedingt bis zum Ende!

Zutaten:

Teig für den Gugelhupf:

- 1,5 Tassen halbgriffiges Mehl
- 1 Tasse Kristallzucker
- 2 Eier
- 1/2 Tasse Milch
- 1/4 Tasse Öl
- 1 Tasse geriebene Zucchini
- 1/2 Tasse geriebene Nüsse
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Backpulver
- 1 Esslöffel Kakao
- Eine Prise Salz

Nach Belieben (muss nicht sein):

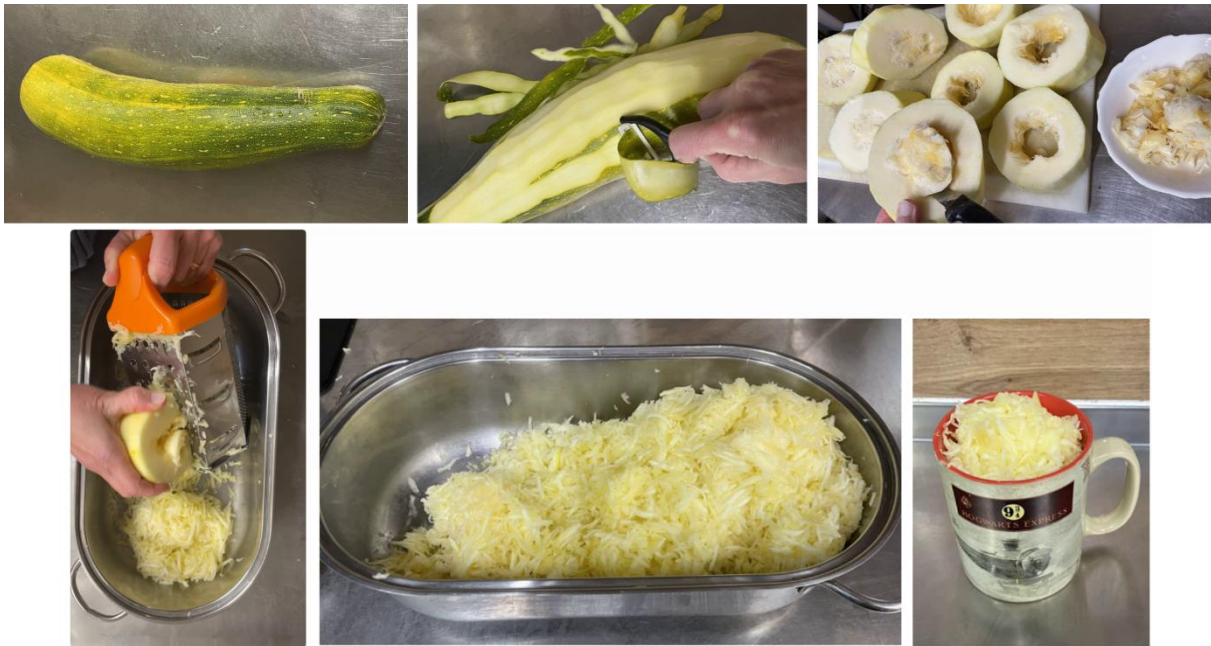
- 1 Teelöffel Zimt oder Lebkuchengewürz
- Rosinen, Nussstücke, kandierte Zitrone oder Orange



Zum Bestreichen des heißen Gugelhupfs:

- geschmolzene Butter
- Butter + Zucker + Rum
- Danach kann er auch mit Schokolade überzogen werden.



Zubereitung:

1

Die gesamte Zucchini schälen, in Scheiben schneiden, die Kerne entfernen und die Zucchinischeiben fein reiben. Für den Gugelhupf messen wir 1 Tasse ab. Aus dem Rest können Sie ein tolles Zucchini-Kraut zu Fleisch machen (das Rezept als Bonus füge ich am Ende hinzu!).

2

Alle Zutaten für den Gugelhupf zusammen mit der geriebenen Zucchini vermischen, bis ein halbflüssiger Teig entsteht. In den Teig können Sie Rosinen, Nussstücke oder kandierte Früchte geben.



ODER

3

Die Gugelhupfform einfetten und mit grobem Mehl, fein gemahlenen Semmelbröseln oder Kokos bestreuen oder die gesamte Form mit einem speziellen Sprühfett („Back-Trennspray“) besprühen.

4

Den Backofen auf 180°C vorheizen.



5

Den Teig in die Form gießen, in den vorgeheizten Ofen schieben und die Hitze auf 160°C reduzieren. Je nach Größe und Tiefe der Gugelhupfform etwa 45 Minuten backen.

5

Wenn Sie den Gugelhupf stürzen möchten, bereiten Sie zwei Tücher vor und tauchen Sie sie in kaltes Wasser. Die nassen und kalten Tücher um die heiße Gugelhupfform wickeln und sie so eine Weile abkühlen lassen. Die Tücher noch ein- oder zweimal anfeuchten und über die gesamte Form verteilen. Dadurch zieht sich der heiße Teig an den Seiten leicht zusammen und löst sich von der Form. Dann legen Sie eine Unterlage darauf und drehen die Form schnell um. So stürzen Sie den Gugelhupf auf die Unterlage. Wenn Sie die Form vorher gut eingefettet und jetzt gut abgekühlt haben, erhalten Sie einen perfekten Gugelhupf!

Fertigstellung:

7



- Den noch warmen Gugelhupf sofort nach der Entnahme aus dem Ofen mit zerlassener Butter bestreichen.
- Nach dem Abkühlen bestreichen wir ihn zusätzlich mit einer Mischung, die wir aus geschmolzener Butter, Zucker und Rum herstellen.
- Vor dem Servieren können wir den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.
- Zum Schluss können wir ihn mit Schokolade überziehen, aber er ist auch ohne sie großartig!

BONUS

Ausgezeichnetes Zucchini-Kraut zu Fleisch:

Sicherlich ist Ihnen viel geriebene Zucchini übrig geblieben, also hier das versprochene Rezept für ein fantastisches Kraut, das Sie daraus einfach und schnell zubereiten können:

- Die geriebene Zucchini in etwas Wasser kochen (maximal jedoch 1 dl).
- In einer separaten Pfanne eine Zwiebel in Butter goldbraun anbraten.
- Die gekochte Zucchini zur Zwiebel geben und Salz, Kümmel, Essig und Zucker (relativ viel) hinzufügen, damit das Kraut süß-sauer schmeckt.
- Servieren Sie es anstelle von klassischem Weißkraut zu Fleisch und Knödeln. Das Kraut ist unglaublich zart und lecker!

Guten Appetit!

