



ZUCCHINI-TASSEN-KUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

280 g Zucker, oder 2 Tassen

5 Ei(er)

1 Pkg. Vanillezucker

80 ml Sonnenblumenöl, oder 1/2 Tasse

100 g Baumnüsse, oder 1 Tasse

100 g Haselnüsse, oder 1 Tasse

Prise(n) Zimt

300 g Zucchini, oder 4 Tassen

270 g Weissmehl, oder 3 Tassen

1 Pkg. Backpulver

150 g Aprikosenkonfitüre

150 g Schokoladeglasur

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zucker, Eier und Vanillezucker schaumig rühren.
3. QimiQ glatt rühren und mit Öl, geriebenen Nüssen und Zimt dazumischen.
4. Den geriebenen Zucchini gut ausdrücken, mit Mehl und Backpulver vermischen und zur Masse geben.
5. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Mit Aprikosen Konfitüre bestreichen und mit Schokoladeglasur überziehen.