



Saftiger Zucchini-Birnen-Kuchen



 Dauer
80 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Zucchini	250 g
Weizenmehl, Type 405	350 g
Bio-Zitronen	1 St.
Zucker	120 g
Salz	
Sonnenblumenöl	100 ml
Eier	2 St.
Backpulver	2 TL
Joghurt, natur	100 g
Birnen	2 St.

Zubereitung

Zucchini waschen, Enden entfernen und grob raspeln. Anschließend in ein Sieb ausdrücken und abtropfen lassen. Mit 1 EL Mehl mischen.

Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben und Saft auspressen. In einer Schüssel Zucker, Salz, Öl und Zitronenschale mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig rühren. Eier einzeln gut unterschlagen. Übriges Mehl und Backpulver mischen und mit Joghurt unterrühren. Zucchini unterheben.

Backofen auf 180 °C (Ober- Unterhitze) vorheizen. Teig in eine am Boden mit Backpapier belegte, geölte Springform (22 cm Durchmesser) streichen. Birnen schälen, vierteln und entkernen. Viertel mit der Rundung nach oben leicht in den Teig drücken. Kuchen im Backofen ca. 40–50 Min. backen. Zucchini-Birnen-Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	263 kcal		
Kohlenhydrate	42 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	6 g	Fette	9 g