



Saftiger Zucchini-Birnen-Kuchen

Zeit gesamt
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit
🕒 30min

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	4 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, Sieb

1. Zucchini waschen, Enden entfernen und grob raspeln. Anschließend in ein Sieb ausdrücken und abtropfen lassen. Mit 1 EL Mehl mischen.
2. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben. 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.
3. Backofen auf 180 °C (Ober- Unterhitze) vorheizen. Teig in eine am Boden mit Backpapier belegte, geölte Springform (28 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	291 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	9 g