

# Hybrider Zucchini-Orangen-Kuchen (v)

## Zutaten:

- 250g Zucchini (ca. 1¼ Stück)
- etwas Salz
- Schale einer ganzen Bio-Orange
- Saft einer halben Bio Orange
- 80g Margarine
- 60g Rapsöl (ca. 0.8dl)
- 280g Mehl (z.B. Bio Vollkorn Dinkel)
- 90g Zucker
- 5g Vanillezucker
- 1 EL Birnel (oder Agavendicksaft etc.)
- 1 Packung Backpulver
- 2 EL gemahlene Mandeln
- 1 TL Zimt



## Zubereitung:

1. Die Zucchini halbieren, gut mit Salz bestreuen und kurz ein paar Minuten warten, bis sich Tropfen gebildet haben (diese enthalten nun die Bitterstoffe). Zucchini-Hälften kurz mit Wasser abspülen und dann klein raspeln. Die Masse nehmen und mit etwas Haushaltspapier leicht abtrocknen.
2. Ebenfalls die Bio-Orangenschale dazu raspeln und anschliessend mit allen anderen Zutaten gut vermischen.
3. Ohne Vorheizen bei 180°C Umluft ca. 40 Min backen (bei einer runden Springform jedenfalls).
4. Den Kuchen auskühlen lassen und aus der Form befreien. Währenddessen schon mal die Glasur vorbereiten (ca. 2 EL Orangensaft, 6 EL Puderzucker) und später dann auf die Oberseite des Kuchens streichen. Nochmals im Kühlschrank weiter abkühlen lassen.

