

Zucchini-Orangen-Mandelkuchen

Zutaten:

3 große Eier
150 g feiner Rohrzucker
fein abgeriebene Schale von
3 Bio-Orangen
300 g gemahlene Mandeln
2 große Zucchini (ca. 300 g insgesamt), grob gerieben
150 g gesalzene Butter, geschmolzen

Glasur:

150 g griechischer Naturjoghurt
50 g gesiebter Puderzucker
fein abgeriebene Schale von
1 Bio-Orange

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Eine Springform (23 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.

Eier und Zucker in einer großen Rührschüssel hell und schaumig schlagen. Dann Orangenschalen, gemahlene Mandeln, Zucchini und zum Schluss die geschmolzene Butter zufügen und rühren, bis der Teig glatt ist.

Den Teig in die vorbereitete Backform gießen, 1 Stunde und 20 Minuten backen, dann aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.

Für die Glasur alle Zutaten in einer kleinen Schüssel verrühren.

Den Kuchen vorsichtig aus der Form nehmen und auf eine Servierplatte setzen. Die Joghurtmischung auf der Oberfläche verteilen und mit der übrigen Orangenschale bestreuen.

Im Kühlschrank hält sich der Kuchen 2-3 Tage. Beim Servieren sollte er jedoch Zimmertemperatur haben.

(Quelle: Ghayour, Sabrina: Vegetariana. Gemüserezepte aus den Küchen Persiens. Hölker Verlag, 2019)