

Rezept Nummer 14:

Kein Weizen, keine Kuhmilch

Rezept Zucchettikuchen

250 gr. Margarine auf der Liste 30 Gr. Assugrin (ersatzweise Stevia bzw. Ahornsirup) 1 Prise Salz 4 Eier 150 gr. Haselnüsse gemahlen 2 Teelöffel Zimt 300 gr. Zucchetti mit Röstiraffel gerieben 300 gr. Dinkelmehl von der Liste 1 Päckli Backpulver

1. Margarine weich rühren, Salz beifügen und Eier darunter rühren, bis Masse hell ist.
2. Haselnüsse, Zimt und Zucchetti darunter rühren.
3. Mehl zusammen mit Backpulver mischen und ebenfalls unter die Masse mischen.
4. Die Masse in eine gefettete, ca. 24 cm grosse Spring-Form füllen
5. Auf der untersten Rille bei 180 Grad 70 Min backen.