



Ist selbst nach ein paar Tagen noch herrlich feucht – dank den Zucchini

Zucchini-Financier-Cake

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 55 Min.

Für eine Cakeform von ca. 28 cm, mit Backpapier ausgelegt

6 5 Eiweisse (ca. 175 g)

1 Prise Salz

313 250 g Zucker

5 4 Tropfen Bittermandel-
aroma (Dr. Oetker)

157g 125 g gemahlene geschälte
Mandeln

250g 200 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

150g 120 g Butter, flüssig, abgekühlt

500 400 g Zucchini, grob gerieben

1. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, die Hälfte des Zuckers beigeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Restlichen Zucker und Bittermandelaroma beifügen, sorgfältig unter den Eischnee ziehen.

2. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen. Butter und Zucchini verrühren, mit der Mandelmischung nach und nach sorgfältig unter den Eischnee ziehen, in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 55 Min. auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Cake aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: gut verpackt im Kühlschrank ca. 4 Tage.

Pro Stück (1/16): 11 g Fett, 5 g Eiweiss, 25 g Kohlenhydrate, 901 kJ (216 kcal)