

GRÜNER KUCHEN

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	600 g	Zucchini	Putzen, waschen, von Stielende befreien und auf der groben Seite einer Vierkantroibe raspeln.
2	1	Springform	Einfetten, mit Grieß ausstreuen und den Backofen auf 160 Grad vorheizen.
3	200 g	Weizenmehl	Zusammen mit
4	100 g	Speisestärke	Und
5	½ Pkch	Backpulver	In eine Schüssel sieben.
6	50 g	Ungesalzene Pistazien	Fein hacken.
7	2	Eier	In eine Rührschüssel geben und zusammen mit
8	200 g	Honig	Und
9	100 ml	Öl	Verquirlen.
10	½ TL	Salz	Zusammen mit
11	1 TL	Ingwer	Sowie
12	Kleine Portionen der	Mehlmischung	Zufügen und zu einer gleichmäßigen Konsistenz verrühren.
13	Alle	Pistazien und Zucchiniraspeln	Zufügen und langsam unterheben.
14	Den ganzen	Teig	In die vorbereitete Springform füllen und auf der unteren Schiene 50 Minuten backen. Zuerst 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann mit einem Messer aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.