

Gâteau de courgettes



Zucchinikuchen

Pour 10 personnes

600 g de courgettes
250 g de farine
250 g de sucre semoule
2 sachets de sucre vanillé
200 g de beurre
sel
4 œufs
100 g de noisettes
80 g d'écorces d'orange confites
½ sachet de levure chimique
sucre glace

Préchauffez le four sur th. 6 (180°C)
Rincez et épongez les courgettes.
Concassez grossièrement 30 g de noisettes, broyez le reste en poudre dans le bol d'un **robot**.
Dans un saladier, travaillez 180 g de beurre et les sucres afin d'obtenir un mélange homogène.
Incorporez les œufs un à un, puis **la farine tamisée** avec la levure.
Ajoutez 10 cl d'**eau froide**, les noisettes concassées et en poudre, les écorces d'orange, hachées et deux pincées de sel.
Râpez les courgettes et mélangez-les aussitôt avec la pâte.
Versez la préparation dans un moule à manqué **beurré**, enfournez et faites cuire 40 mn.
Laissez refroidir, démoulez.
Saupoudrez de sucre glace et servez frais.

Für 10 Personen

600 g Zucchini
250 g Mehl
250 g Zucker (feinkörnig)
2 Pk. Vanillinzucker
200 g Butter
Salz
4 Eier
100 g Haselnüsse
80 g kandierte Orangenschalen
½ Pk. Backpulver
Puderzucker

Heizen Sie den Backofen auf 180°C vor.
Spülen Sie die Zucchini ab, trocknen Sie sie.
Hacken Sie 40 g Haselnüsse grob, den Rest fein mahlen mithilfe einer **Küchenmaschine**.
Schlagen Sie in einer Schüssel die Butter mit dem Zucker und Vanillinzucker bis Sie eine homogene Masse erhalten. Arbeiten Sie die Eier nach und nach ein, dann das mit Backpulver vermischte **gesiebte Mehl**. Fügen Sie 100 ml **kalt Wasser** hinzu, die Haselnüsse, die fein geschnittene Orangenschale und zwei Prisen Salz.
Raspeln Sie die Zucchini und mischen Sie sie sodann mit dem Teig.
Geben Sie alles in eine **gebutterte** Kuchenform und backen Sie 40 Min.
Lassen Sie den Kuchen auskühlen und nehmen ihn aus der Form. **Bestreuen** Sie ihn mit Puderzucker und servieren ihn kühl.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

