



ZUCCHINI-TORTE

ZUTATEN

- 300 g** Mandeln, ganz
- 300 g** Zucchini
- 200 g** Zucker
- 1** Zitronenschale
(nur gelbe Schale
abgeschält)
- 4** Eier
- 80 g** Mehl
- 1 Pack** Backpulver
- 1 Prise** Salz

ZUBEREITUNG

1. Mandeln in den TM geben und 15 Sek. / Stufe 10 fein mahlen, in eine Schüssel umfüllen
2. Zucker in den TM und die abgeschälte Zitronenschale (mit Sparschäler) in den TM geben und beides zusammen 20 Sek. / Stufe 10 zu Zitronenzucker verarbeiten
3. Zucchini in grobe Stücke schneiden, dazugeben 3 Sek. / Stufe 5
4. Mandeln, Eier, Mehl, Backpulver und eine Prise Salz begeben und 10 Sek. / Stufe 5 verarbeiten, Stufe 4, evtl. mit Spatel nachhelfen
5. Die Masse in eine eingefettete und ausgemehlte Springform (26 cm) füllen

BACKEN:

Springform in die Mitte des Ofens stellen und 10 Min. bei 160° backen. Nach 10 Minuten auf 180° erhöhen und 30–40 Min. fertig backen

TIPP

Zucchini können durch Apfel oder Karotten ersetzt werden.