

heute gibt es...

## Herzhafter Kuchen mit Zucchini und Oliven



### **Zutaten: (für 20er Springform)**

- 300g Mehl
- 9g Backpulver
- 30g geriebener Parmesan
- ½ TL Salz
- 3 Eier
- 100ml geschmacksneutrales Öl z.B. Rapsöl
- 100ml Milch
- 250g Zucchini
- 100g schwarze Oliven (entsteint)
- ca. 8g frischer Basilikum
- etwas Mehl und Butter zum Einfetten der Form
- 1 EL Olivenöl

### **Zubereitung:**

1. Zu Beginn den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.  
In eine große Schüssel Mehl und Backpulver sieben, Parmesan und Salz hinzugeben und alles gut miteinander vermischen.
2. Nun in der Mitte eine Mulde bilden, Eier, Rapsöl und Milch reinfüllen und mit einer Gabel zu einem kompakten Teig verrühren.
3. Die Zucchini waschen und abtrocknen. Einen Teil (circa 70g) in dünne Scheiben und den Rest in kleine Würfel schneiden.
4. Die Oliven ebenfalls in Scheiben und das Basilikum in dünne Streifen schneiden. Zucchiniwürfel, Olivenscheiben und Basilikum (hiervon minimal Beiseite legen) zum Teig geben und alles gut miteinander vermischen.
5. Anschließend die Teigmasse in eine gefettete und bemehlte Springform füllen und die Zuchinischeiben spiralförmig von außen nach innen, leicht überlappend auf den Kuchenteig legen.
6. Zum Schluss das Olivenöl auf die Zucchini pinseln, das restliche Basilikum darauf verteilen und den Kuchen für 35 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Hierbei mit der Stäbchenprobe prüfen, ob dieser fertig ist oder gegebenenfalls noch ein paar Minuten länger im Ofen lassen.



### **Tipps:**

- Für die perfekte Konsistenz den Kuchen vor dem Servieren mindestens 15 Minuten abkühlen lassen.
- Du kannst den Zucchinikuchen bis zu drei Tage in einem luftdichten Behälter bei Raumtemperatur aufbewahren.
- Tausche die Zutaten nach Belieben aus. Du magst keine Oliven? Kein Problem, wie wäre es mit angebratener Paprika oder Speckwürfeln? Tobe dich aus!