

Rührkuchen mit Zucchini und Zitronenthymian

Zutaten für den Teig:

- 300 g Mehl
- 15 g Backpulver
- 2 TL Zitronenthymian-Blätter
- 300 g Zucchini
- 150 ml neutrales Pflanzenöl
- 160 g Zucker
- 3 Prisen Salz
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Eier
- 100 g gemahlene Mandeln

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Kastenform (30 cm) fetten und mit etwas Mehl bestäuben. Mehl und Zitronenthymian-Blätter in einen Zerkleinerer geben und sehr fein zermahlen. Zucchini mit einem Sparschäler schälen und grob reiben. Einige Streifen Schale für die Dekoration beiseitelegen.

Öl mit Zucker, Salz, Zitronenabrieb und Eiern in einer Schüssel aufschlagen. Backpulver mit Mehl mischen und dazugeben. Zügig zu einem Teig verrühren. Mandeln hinzufügen und unterrühren. Zum Schluss die Zucchini unterheben.

Den Teig in die Kastenform füllen und glattstreichen. Circa 60 Minuten backen, dann mit einem Holzstäbchen testen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Vor dem Lösen aus der Form etwa 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend komplett auskühlen lassen.

Zutaten für den Zuckerguss:

- 150 g Puderzucker
- 40 ml Zitronensaft
- einige Zweige Zitronenthymian
- essbare Blüten

Puderzucker und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Zu Beginn wenig Zitronensaft dazugeben, damit der Guss eher zäh statt flüssig wird. Den Guss auf dem Kuchen verstreichen. Einige kleine Zweige Zitronenthymian oder essbare Blüten darauf verteilen. Wer noch mehr Deko möchte, kocht Zucchinihüllen und geviertelte Zitronenscheiben in etwas Zuckerwasser in einem Topf kurz auf und lässt sie anschließend auskühlen.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 05.05.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen