

# Zucchini-Lebkuchen mit Äpfeln

Also für den Zucchini-Lebkuchen werden wir brauchen:

eine kleinere Zucchini (wir brauchen 300 g)

3 kleinere Äpfel

250 g Rohrzucker

350 g glattes Mehl

2 dl Pflanzenöl

3 Eier

1 Packung Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver für Lebkuchen

2-3 EL Kakao

Mandeln (100 g)

Zubereitung:

Zucchini waschen und schälen wir und dann höhlen wir die Mitte mit den Samen aus (die werden wir nicht brauchen), es müssen uns dabei 300 g bleiben. Nun waschen und schälen wir die Äpfel und entfernen ebenso den Kern mit den Samen. Dann schneiden wir die Äpfel.

Dann brechen wir in eine große Schüssel die Eier und fügen den Rohr- und Vanillezucker hinzu und schlagen eine glatte Mischung daraus.

Zucchini und Äpfel reiben wir dann auf einer feinen Reibe und diese Masse geben wir dann in die Eiermischung dazu.



Nach und nach fügen wir dann unter ständigem Umrühren mit Backpulver für Lebkuchen gemischtes Mehl und Öl hinzu.

Zum Schluss mischen wir noch Kakao und gehackte Mandeln (ca 70 g) in den Teig ein. Den Rest von den Mandeln lassen wir uns zum Schluss zum Dekorieren. Gut gemischten Teig verteilen wir dann auf mit Butter gefettetes und mit Mehl besprühtes Backblech und die Oberfläche bestreuen wir mit dem Rest der Mandeln.

Dann geben wir den Kuchen in den vorgeheizten Ofen und backen ihn bei 175 °C ca. 25 Minuten lang. Am Ende des Backvorgangs kontrollieren wir mit einem Spieß, ob der Teig auch in der Mitte gut gebacken ist.

Den fertigen Lebkuchen lassen wir danach ein bisschen abkühlen und dann können wir ihn in Vierecke schneiden und servieren. Er schmeckt perfekt zum Nachmittagskaffee.

Quelle:

<https://nettetipps.de/fotorezept-zucchini-lebkuchen-mit-aepfeln-p/>