

Zucchiniuchen

von Nicole Reichle

300 g Zucchini (ca. 3 Stück)
200 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
200 g Zucker
250 g Mehl
3 Eier
150 g weiche Butter
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
1 Teelöffel Zimt
1 Prise Salz

- * Zucchini waschen und raspeln (Reibe oder Küchenmaschine)
- * Butter, Zucker, Eier, Salz und Vanillezucker schaumig rühren
- * Mehl, Backpulver und Nüsse unterrühren
- * Zucchini dazugeben
- * den Teig auf ein Backblech oder in andere Formen geben
- * bei 180°C (Umluft 170°C) ca. 35 Minuten backen (Muffins ca. 15- 20 Minuten, Kastenform ca. 50 Minuten)
- * evtl. mit Puderzucker bestäuben oder anderweitig verzieren

Zucchini Kuchen II

von Gudrun Link

3 ganze Eier
250g zucker
1 pack Vanille
1 tasse öl 130g
60g geriebene nüsse
275g geraspelte zucchini mit schale
Gerührte masse in kastenform bei 175 grad 50 min backen

Curry-Zucchini

von Barbara Hellgardt

wie versprochen sende ich euch das Einkochrezept zur Verwendung der "Monsterzucchini" – ich habe aus 2,5 Stück der Riesenzucchini 10 Weckgläser (jeweils 0,5l) rausgekriegt...

1. 2,5 sehr große Zucchini – schälen und weiches Inneres mit einem Löffel auskratzen, dass nur eine Schale von ca 1 cm Dicke (hart) bleibt. diese Schale in Stücke schneiden (ca.1×2 cm). In die Weckgläser einschichten
2. Einen Sud aus: 1l Weißweinessig, 0,5 l Apfelsaft, 500 g Zucker, 4 geh. EL Curry, 4 EL Mangochutney (gibts ein sehr gutes im Eine-Welt-Laden), 4 Zimtstangen (in Stücke brechen), 1TL gemahl. Koriander, 3 EL Senfkörner, 2EL weiße Pfefferkörner aufkochen und
3. Mit dem Schöpflöffel über die Zuchinistücke gießen.
4. Weckgläser nach Vorschrift verschließen und bei 90°C für 30 min. einkochen
5. Nach der Einkochzeit sofort aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Eingelegte Zucchinischeiben

von Gudrun Link

1.)

1500g dünne Zucchinischeiben

500g helle zwiebelringe dünne scheiben

4 tl salz

Alles zusammen in einem passendem gefäß über nacht oder halben tag mit 4 tl salz ziehen lassen. Salz Zucchini und Zwiebeln durchrühren.

2.)

500 ml brandweinessig oder weinessig

500g zucker

Die eingelegten Zucchinischeiben nach dem stehen lassen im salat sieb gut abtropfen lassen etwas drücken. Die abgetropften Zucchinischeiben mit Zwiebeln mit zucker und essig im großem topf 15 min kochen lassen ab und zu rühren.

3.)

Gewürze unterühren und 5min kochen lassen.

Gewürze:

1el senfkörner

1 el chillipulver

1el curry

1/2 el curcuma

1/2 el edelsüßes paprikapulver

1/2 tl ingwerpulver

Noch heiß in schraubgläßer füllen jnd verschließen. Eine woche ziehen lassen