

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Silvia Schneider im Zucchinifeld (Fotocredit: Simeon Baker)

### Zucchini-Walnuss-Kuchen

#### Zutaten

(12 Personen)

Für den Zucchini-Walnuss Kuchen

- 250 g Zucchini (gewaschen, Strunk entfernt)
- 175 g zimmerwarme Butter
- 175 g Feinkristallzucker
- 3 zimmerwarme Eier
- 175 g griffiges Mehl (mit 0,15 g Natron, 2 TL Backpulver und 1 Prise Lebkuchengewürz versiebt)
- 85 g Walnüsse (gemahlen)
- 1 Prise Salz
- 100 g griechisches Joghurt
- 1 EL Honig
- Zesten von 2 Zitronen
- Saft von 1 Zitrone
- Zitronenverbene zum Dekorieren

Für die Zitronenglasur

- 200 g Staubzucker
- Saft von 1 großen Zitrone

Für das Zucchini-Kompott

- 1 Zucchini (gewaschen und in 5 mm große Würfel geschnitten)
- Zesten und Saft von 1 Zitrone
- ¼ L Wasser
- 250 g Feinkristallzucker
- 6 Gewürznelken
- 1 Zimtstange

### Zubereitung

Zucchini fein hobeln. Dann die Flüssigkeit aus den gehobelten Zucchini entfernen, indem man sie zwischen zwei mit Küchen-papier ausgelegten Tellern auspresst.

Weiche Butter mit Zucker schaumig schlagen, dann unter ständigem Mixen die Eier nach und nach begeben. Anschließend das Mehlgemisch, Nüsse und Salz untermengen. Nun Joghurt, Honig, Zitronenzesten und -saft in den Teig rühren und zuletzt die ausgepressten Zucchini vorsichtig unterheben.

Die Masse in einer mit Backpapier ausgelegten Kastenform gleichmäßig verteilen. Den Kuchen bei 180° C Umluft 1 Std. backen – die Backzeit kann variieren: Stäbchenprobe machen!

Nach Ende der Backzeit den Kuchen aus der Form lösen, stürzen und vor dem Glasieren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Staubzucker unter stetigem Rühren nach und nach Zitronensaft beifügen, bis die Glasur eine glatte Konsistenz aufweist (Löffelprobe).

Den abgekühlten Kuchen nach Geschmack mit der Glasur überziehen und noch im feuchten Zustand mit Zitronenverbene dekorieren.

Für das Kompott Zucchiniwürfel mit etwas Zitronensaft beträufeln. Wasser mit Staub-zucker in einem Topf erhitzen, Gewürznelken, Zimt, Zitronenzesten und den übrigen Zitronensaft begeben und das Ganze bei niedriger Hitze bis zu sirupartiger Konsistenz einreduzieren lassen. Die heiße Reduktion über die Zucchiniwürfel gießen und diese in der abkühlenden Reduktion garen lassen. Das abgekühlte Kompott bis zum Servieren kaltstellen. Mit dem Zucchinikuchen servieren.