
Typ: Verschiedenes **Quelle:**

Bemerkungen: Vorzugsweise 2 Tage vorher backen, s.u

Zutaten: 2 Eier
 ½ Tasse brauner Zucker
 ¼ Tasse Honig
 100 mL Maisöl
 1½ Tassen Mehl
 3 TK Backpulver
 1 TK "mixed spices"
 ¾ Tasse Sultaninen
 ½ Tasse grob gehackte Walnüsse
 1 Tasse klein gehackte Zucchini

Rezept: Ofen auf 180°C vorheizen. Backform einfetten.

Eier in kleiner Schüssel mit elektrischem Rührer aufschäumen. Zucker, Honig und Öl hinzufügen und 2-3 Minuteniterrühren.

Mehl, Gewürzmischung, Backpulver und Salz in eine große Schüssel sieben und in der Mitte eine Delle machen. Die Ei-Zucker Mischung hinzufügen und sanft mit einem Holzlöffel durch rühren. Sultaninen, Walnüsse und gehacktes Gemüse hinzu geben und gründlich vermischen. In die Backform gießen.

55-60 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und mindestens 8-10 Minuten abkühlen lassen bevor der Kuchen auf ein Rost zum Abkühlen gestürzt wird. In einem luftdichten Gefäß ein bis zwei Tage aufheben, bevor der Kuchen in Scheiben geschnitten werden kann.