

---

---

**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.