

# Oostenrijk

## Zucchinikuchen

### *Courgettecake*

1 pakje bakpoeder  
3 eieren  
500 gr. bloem  
1 tl. natron  
¼ l. olie  
500 gr. rietsuiker  
1 zakje vanillesuiker  
100 gr. walnoten, gehakt  
½ tl. kaneel  
de fijngesneden schilletjes van een halve citroen  
500 gr. courgette

Verwarm de oven voor op 180°C.

Meng de eieren, olie, rietsuiker en vanillesuiker in een kom en klop ze schuimig.

Rasp de courgettes op een fijne rasp en roer het er voorzichtig onder. Roer er ook de gehakte walnoten, kaneel, citroenschilletjes, natron en bloem voorzichtig onder.

Vet een bakblik in met boter en bestrooi het lichtjes met bloem. Schep de massa in het blik en schuif het in de voorverwarmde oven. 20 tot 30 minuutjes, tot de cake min of meer droog is.

Deze courgettecake kun je zo op tafel zetten, maar nog lekkerder en feestelijker is het als je hem bedekt met een laagje gesmolten (pure) chocolade en/of geschaafde amandelen.