

# ZUCCHINI BROT

## Zutaten

- 150g gemahlene Mandeln
- 1 ½ TL Backpulver
- 3 Eier
- 1 mittelgroße Zucchini
- 1 TL Kokosöl
- Handvoll frische Kräuter
- ½ TL Salz



**FOTO  
FOLGT**

## Zubereitung

Den Backofen auf 175° Grad Umluft vorheizen. Eine Kastenform mit etwas Kokosöl einfetten (oder du legst es mit etwas Backpapier aus). Als ersten Schritt musst du die Zucchini fein reiben. Danach verrühre die Eier und das Kokosöl im Mixer schaumig. Bevor du die Zucchini dem Teig zuführst, entwässere diese durch ein Salzbad. Nimm die geriebenen Zucchini und salze sie für 10-20 Minuten, um sie zu entwässern. Danach unter kaltem Wasser gut abspülen und mit einem Küchentuch das restliche Wasser auspressen. Nun gibst du die restlichen Zutaten hinzu, vermenge alles gut, sodass am Ende ein flüssiger Teig entsteht. Danach wird der Teig für 35-40 Minuten in der Mitte des Backofens gebacken. Lasse das fertige Brot in der Kastenform erst auskühlen, bevor du es herausnimmst.

### Tipp:

Wenn du die Zucchini und das Salz durch eine Banane und Zimt austauschst, bekommst du ein süßliches Brot.