Süßes Zucchini-Mandel-Brot

Zutaten (1 Kastenform - 12 Portionen):

350 g Zuchini
200 g gemahlene Mandeln
4 Eier
1 Prise Salz
100 g Xucker light
1 TL Guarkernmehl
1/2 Pkt. Backpulver
1/2 TL Zimt

Zubereitung:
Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Eine Kastenform ausgiebig fetten. Die Zucchini fein reiben und ausdrücken.

Eier mit Xucker sowie Salz 2 Minuten cremig aufschlagen. Gemahlene Mandeln mit Zimt sowie Backpulver mischen und unter die Ei-Xzucker-Masse rühren.

Zuletzt die geriebenen Zucchini sowie das Guarkernmehl unterarbeiten. Den Teig in die gefettete Kastenform füllen, glatt streichen und für 45 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Das Brot nach der Backzeit aus der Kastenform stürzen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Nährwertangaben: 134 kcal p.P., 2 g KH p.P.