

# Zucchini-Kuchen (Zucchetti-Wähe) BAKE IT EASY

Für eine 22 cm-Form  
Dauer: ca. 20 min. + 40 min. Backzeit

## Zutaten

- 1 x Kuchenteig
- 400 g Zucchini
- 200 ml Sahne
- 100 g Feta
- 2 Eier
- 1 TL Maizena (Maisstärke)
- 3 Zweige Thymian
- 1 gestr. TL Knoblauchpulver
- Salz, Pfeffer



---

## Zubereitung

1. Kuchenteig ca. 3 mm dick ausrollen, zweimal falten
2. Ein Backpapier in eine 22-cm Kuchenform (Wähenform) legen, den Teig darauflegen und entfalten, am Rand andrücken
3. Den Teig dicht mit einer Gabel einstechen und in den Kühlschrank stellen
4. Backofen auf 220°C vorheizen
5. Zucchini in ca. 4 - 5 mm dünne Scheiben schneiden
6. Zucchini ziegelartig überlappend im Kreis herum auf dem Teig anordnen, wieder kühlstellen
7. Feta reiben und mit dem Handrührgerät gründlich mit Sahne, Eiern, Stärke, Thymiannadeln, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer vermischen
8. Den Guss über die Zucchini und den Teig giessen
9. 40 min. auf der untersten Rille backen, danach 10 - 15 min auskühlen lassen - warm servieren