



## Würziges Zucchini Brot

2 Zucchini waschen, putzen und in dicke Scheiben schneiden.  
150 g Parmesan fein reiben.  
400 g Dinkelmehl 1050 mit der Hälfte vom Parmesan,  
2 TL Salz, und  
2 EL Backpulver mischen.  
1 TL Zucker in Flöckchen dazu geben und verquirlen.  
200 g weiche Butter und  
100 ml Olivenöl, unterrühren. Den Teig gut durchkneten und die Zucchini  
100 g Joghurt untermischen. Den Teig zu einem Ring formen und auf ein  
80 ml Milch Backblech legen.  
  
1 Eigelb mit  
20 g Schlagsahne verrühren und den Teig damit einpinseln. Mit dem übrigen  
Parmesan bestreuen und bei 180 °C 30– 35 Min. backen.