

Zucchini-Kuchen



Zutaten: 9 Portionen

- 250g Zucchini
- 100g Schokolade
- 80g Butter
- 2 Eier
- 80g Zucker
- 70g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 30g Kakao

Zubereitung:

- Zucchini raspeln und den Saft ausdrücken.
- Schokolade hacken und mit Butter im Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen.
- Eier mit dem Zucker schaumig aufschlagen.
- Mehl, Kakao und Backpulver mischen.
- Die abgekühlte Schokobutter unter die Eiermasse rühren. Zucchini unterrühren, danach die Mehlmischung.
- Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben.
- Im vorgeheizten Backofen (Ober-Unterhitze) bei 180°C etwa 20 Minuten backen.
- Den abgekühlten Kuchen in Stücke schneiden.

Der Kuchen schmeckt wunderbar schokoladig und ist sehr saftig.