

Zucchini-Schokoladenkuchen



Zutaten für 1 Kastenform ca. 30cm

240g Mehl (1/2 Dinkel, 1/2 DinkelVK)
100g ZB Schokolade, grob gehackt
120ml Rapsöl (mit Buttergeschmack)
1 große Hand Walnüsse,
(geröstet & gehackt)
350g Zucchini,
(geraspelt und etwas ausgedrückt)

3 Eier
120g Rohrzucker
50g Backkakao
1 TL Backpulver
3/4 TL Salz

Den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Zucchini fein raspeln und etwas ausdrücken. Walnüsse in einer Pfanne anrösten, abkühlen lassen und grob hacken.

Eier mit Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, dann das Rapsöl unterrühren. In einer weiteren Schüssel Mehl, Backkakao, Backpulver und Salz vermischen. Ein Drittel der Mehlmischung gründlich mit der Zucchini vermengen. Nüsse, Schokolade und das restliche Mehl in die Zucker-Eier-Ölmischung rühren und zum Schluss die Zucchini unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und etwa 50 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.

Den Kuchen 10 Minuten auskühlen lassen und dann aus der Form nehmen und vollständig erkalten lassen.

Wir wünschen guten Appetit!

Inspiziert von feinesgemuese.com

Stautenhof
MEIN BIOHOF