

Zucchini Schokolade Kuchen

28.06.2015 13:21

Zutaten

250 g (glutenfreies) Mehl
25 g Kakao
1 TL Backpulver
1 TL Salz
100 g Zartbitterschokolade
200 g Zucchini
100 g weiche Butter
120 ml Rapsöl
1 Pckg. Vanillezucker
225 g Zucker
2 Eier
50 g gehackte Mandelkerne
100 ml Buttermilch
2 EL gehackte Mandelkerne
Frische (TK) Himbeeren und
Mandelblättchen zum Verzieren

Zubereitung

1. Backofen auf 175°C Umluft (195°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mehl und Kakao mit Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben.
2. Zartbitterschokolade fein hacken. Zucchini putzen und ungeschält raspeln.
3. Weiche Butter, Rapsöl, Vanillezucker und Zucker mit einem Handrührgerät verrühren. Ganze Eier nacheinander vollständig unterrühren. Zucchini, Schokolade und gehackte Mandelkerne untermischen.
4. Nun die Hälfte der Mehlmischung locker unterrühren. Zuerst die Buttermilch, dann die restliche Mehlmischung dazugeben und alles gut vermengen. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen oder mit Butter einstreichen und den Teig in die Form füllen. Mit behackten Mandelkernen bestreuen.
5. Kuchen in den vorgeheizten Ofen geben und auf der zweiten Schiene von unten etwa 70-75 Minuten bei ca. 180°C backen. Kurz rasten lassen und vorsichtig aus der Form heben. Anschließend auf einem Rost auskühlen lassen. Ich habe ihn noch mit frischen Himbeeren und Mandelblättchen verziert.

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!