

ZUCCHINI- SCHOKO-KUCHEN

- 160G ZUCKER
- 2 PACKUNGEN VANILLEZUCKER
- 150G GEMAHLENE MANDELN
- 60G KAKAO ODER GERIEBENE SCHOKOLADE
- 250G MEHL
- 1 PACKUNG BACKPULVER
- 3 EIER
- 200 ML ÖL
- 250 ML SAUERRAHM
- 200 G FEIN GERASPELTE ZUCCHINI
- SCHOKOLADENGLASUR



ZUBEREITUNG

- Alle trocknen Zutaten in die Rührschüssel geben
- Alle feuchten Zutaten draufgeben und mit den Rührbesen des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine verrühren
- Zum Schluss geraspelte Zucchini unterheben.
- Teig in einen gefetteten Kranz,- oder Kastenform füllen



bei 180 Grad ca. 50-60 min backen



- Ausgekühlt mit Glasur bestreichen