

Schokoladen-Zucchini-Kuchen

Ein superleckerer Kuchen, die Zucchini macht den Kuchen schön saftig und die Schokolade sorgt für den leckeren Geschmack.

Zutaten

250 g Butter oder entsprechende Menge Öl
500 g Zucchini
400 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
100 g Bitterschokolade mit hohem Kakaogehalt
4 EL Honig
4 Eier
2 TL Backpulver



Süße, Fett und Schokolade kann je nach Geschmack variiert werden.

Zubereitung:

Zucchini und Schokolade grob raspeln.

Butter oder Öl mit Honig und einer Prise Salz verrühren.

Eier nach und nach beimengen.

Die gemahlene Mandeln und die Zucchini-Schokomasse dazugeben und weiterrühren.

Nun kommen das Mehl und das Backpulver hinein und die Masse wird zu einem feuchten Teig gerührt.

Den fertigen Teig in eine runde mit Öl ausgestrichene Springform füllen und im Ofen bei 180 Grad ca. 50 - 60 Minuten backen.

Am besten schmeckt der Kuchen am nächsten Tag, wenn er schön durchgezogen ist.

