

Schoko-Zucchini-Kuchen



Du brauchst:

- | | | |
|-----------------------------------|---|-------------------|
| ♥ 250 g myChoco Zartbitter | ♥ 190 g weiche Butter +
etwas für die Form | ♥ 2 Eier |
| ♥ 250 g Mehl | ♥ 100 ml Milch | ♥ 1 TL Backpulver |
| ♥ 200 g Zucchini | ♥ 30 g Kakaopulver | ♥ 1 Prise Salz |
| ♥ 170 g Zucker | | ♥ 80 ml Sahne |

So geht's:

1. Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen und eine Kastenform mit etwas Butter einfetten.
2. 100 g Schokolade in kleine Stückchen hacken und die Zucchini fein raspeln.
3. Mehl, Salz, Kakao- und Backpulver in einer Schüssel vermischen.
4. 170 g Butter zusammen mit dem Zucker schaumig rühren. Danach die Eier unterrühren.
5. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch unter die Butter-Zucker-Ei-Masse geben und gut verrühren.
6. Die Schokoladenstückchen und die Zucchiniraspeln unterheben.
7. Den Teig in die Form geben, für ca. 60 Min. backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
8. Für die Glasur: Die Sahne aufkochen und darin die restliche Schokolade sowie Butter schmelzen lassen.
Alles gut miteinander verrühren und den Kuchen damit glasieren.

Viel Spaß beim Genießen! ♥