

ZUCCHINI-SCHOKO-RÜHRKUCHEN

Zutaten

300 g Zucchini geschält und in groben Stücken
60 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
50 - 100 g Schokolade, je nach Geschmack (zartherb, halbbitter ...)
200 g Margarine / Butter
160 g Zucker
1 TL Vanillezucker
eine Prise Salz
4 Eier (M)
350 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
Schokoladenglasur oder Puderzucker

Zubereitung

- * Zucchini raffeln/grob reiben, in ein Sieb geben und bis zur Nutzung gut abtropfen lassen (Wichtig!)
- * Schokolade in Stücke brechen und grob zerkleinern,
- * Margarine/Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eier hinzugeben und verrühren. Dann das Mehl, Backpulver und gemahlene Nüsse hinzugeben und verrühren.
- * Zucchini und Schokolade hinzugeben und unterheben.
- * Teig in eine gefettete Kastenform geben und bei **180° C** (vorgeheizt) **65** Minuten backen.
- * Auskühlen lassen und nach Wunsch mit Schokoladenglasur oder Puderzucker verzieren.