



hr1-DOLCE VITA

Linus Zucchini-Schokokuchen

für eine Springform mit 24-26 cm Durchmesser

ZUTATEN:

Kuchen:

100 g Butter
300 g geriebene Zucchini
3 große Eier
50 g Xylit oder Kokosblütenzucker
1 Prise Salz
100 g gemahlene Haselnüsse
35 g gemahlene Mandeln
30 g Backkakao
½ TL Speisestärke

Glasur:

80 g dunkle Schokolade, 80% Kakaoanteil
(oder Mischung aus 60% und 80%, wenn die
Glasur etwas süßer sein soll)
25 g Kokosöl
1 EL Backkakao

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Springform (24-26 cm Durchmesser) mit Backpapier auskleiden und den Rand einfetten.

Butter schmelzen und abkühlen lassen. Zucchini waschen und reiben (je nach Geschmack grob oder fein). Eier, Xylit/Kokosblütenzucker und eine Prise Salz mit dem Handmixer aufschlagen. Flüssige Butter dazugeben und schaumig schlagen. Geriebene Mandeln, geriebene Haselnüsse, Backkakao und Speisestärke mischen. Zucchini und die trockenen Zutaten unter die flüssigen Zutaten heben. Teig in die Springform füllen.

Den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Den abgekühlten Kuchen aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

Für die Glasur die Schokolade, das Kokosöl und den Backkakao über dem Wasserbad schmelzen und dann auf dem Kuchen verteilen.

Im Kühlschrank gelagert schmeckt er am zweiten Tag noch besser!