

# Zucchini-Schokoladen-Cake

Anzahl Personen: 20

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
3 Stk.	Eier	
250 ml	Kokosöl (oder Olivenöl)	
150 g	Vollrohrzucker	
1 KL	Vanilleextrakt	
300 g	Zucchini	an der Bircherraffel reiben
330 g	Dinkel	fein mahlen, ev. aussieben
3 KL	Zimt	
1 Prise	Muskat	
2 KL	Backpulver	
0.75 KL	Salz	
100 g	Pistazien oder Walnusskerne	hacken
120 g	Schokolade dunkel	in Stückchen schneiden

## Anleitung

1. Eier, Zucker, Oel und Vanille zusammen schaumig schlagen. (Kokosöl wenn nötig vorher bei 50°C im Ofen schmelzen).
2. Geriebene Zucchini (unbedingt Zimmertemperatur) zufügen. Ofen auf 180°C vorheizen.
3. Übrige Zutaten in einer Schüssel mischen. Zur Eimasse geben, unterrühren.
4. Cakeformen mit Papier auskleiden. Masse einfüllen. Auf der mittleren Ofenschiene ca. 1 Std. backen.  
Mit einer Nadel testen ob der Kuchen durchgebacken ist.
5. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, ein wenig auskühlen lassen. Aus der Form heben.
6. Servieridee: Warm mit Vanilleglace

## Tipp

- Nicht im Kühlschrank aufbewahren, da der Kuchen sonst durch das Kokosöl hart wird oder sonst 2 Std. vor dem Servieren herausnehmen. Hält sich 2 Tage ohne Kühlschrank.
- Anstelle eines Cakes einen **Blechkuchen** (Innenmasse ca. 38 x 23 cm) backen. So kann das Gebäck gut portionenweise eingefroren werden. Backzeit: ca. 25 Minuten

