

Zucchinikuchen

Teig:

600 g Zucchini
5 Eier
300 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
100 g Haselnüsse, gemahlen
570 g Mehl
1 Pck. Backpulver
60 g Kakao
3 TL Zimt
370 g Öl

Glasur:

100 g Zartbitterschokolade
75 g Sahne



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Zucchini mit der groben Microplane reiben.
(im TM: **5 sek./Stufe 5**, danach umfüllen)

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
(im TM: **2 min./Stufe 4**)

Alle übrigen Zutaten zusammen mit den Zucchiniraspeln einrühren.
(im TM: mit dem Spatel **25 sek./Stufe 5**)

Den Teig in den großen Ofenzauberer füllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 35-40 min.** in der untersten Schiene backen.

Nach dem Abkühlen für die Glasur die Schokolade zerkleinern.
(im TM: **10 sek./Stufe 8**, nach unten schieben)

Sahne zugeben und unter Rühren erwärmen.
(im TM: **2,5 min./50 Grad/Stufe 4**)

Glasur gleichmäßig über den Kuchen verstreichen und kühl stellen, bis die Glasur fest ist.