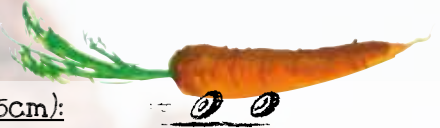




Zucchini Schokokuchen

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (für 1 Gugelhupfform 25cm):

400g Zucchini, 400g Dinkelmehl, 150g Rohrohrzucker, 70g Kakao, 1 TL Backpulver, 1 TL Natron, 1 TL Espresso pulver (optional), 300g Apfelmark, 150g zimmerwarme Butter z.B. Alsan bio 100-200ml Sojamilch Vanille, 30ml Apfelessig, 200g Zartbitter Schokotropfen, Etwas Vanille.

FÜR DIE GANACHE:

200g Zartbitter Blockschokolade, 50g Butter, 50ml Sojamilch Vanille

Zubereitung:

1. Die Zucchini raspeln und in einer Schüssel beiseitelegen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Das Mehl und den Kakao in eine Schüssel sieben. Backpulver, Natron, Espresso pulver und Vanille hinzugeben und mit einem Schneebesen vermischen. Das Espresso pulver ist zwar optional, doch eine kleine Zugabe von Kaffee oder Espresso fällt geschmacklich nicht auf, verstärkt aber den Geschmack des Kakao's
2. Das Apfelmark, Butter, Sojamilch, Apfelessig und Butter zur Mehlmischung geben und kurz einrühren. Dann die Zucchini hinzugeben und gut verrühren. Der Teig kann je nach Flüssigkeit der Zucchini etwas zu fest sein. Ggf. Apfelmark & Sojamilch hinzugeben.
3. Die Kuchenform gut fetten. Die Zartbitter Schokotropfen zum Schluss unter den Teig rühren und dann die Masse in die Form füllen und im Backofen circa 60 Minuten backen.
4. Den Kuchen auskühlen lassen und aus der Form lösen. Für die Ganache die Schokolade in einem Wasserbad Schmelzen und mit Sojamilch und Butter vermischen. Mit einem Teigschaber die Schokoladenganache auf dem Kuchen verstreichen. Den Kuchen am besten kaltstellen, vor dem Verzehr rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, dass die Ganache weich werden kann.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de

