



Special: Saftiger Schokokuchen mit Zucchini und Frischkäse-Mandel-Topping



ca. 50min



2 Personen

Ein besonders saftiger Schokokuchen erwartet dich und deine Lieben heute, denn im Teig verstecken sich fein geriebene Zucchini und Joghurt, die dafür sorgen, dass der Kuchen schön feucht bleibt. Keine Angst, die Zucciniraspel sind neutral im Geschmack – wenn du es niemandem verrätst, wird keiner auf deinen kleinen Trick kommen! Vor dem Servieren garnierst du den Kuchen noch mit einem feinen Frischkäse-Mandel-Topping. Lecker!

Was du von uns bekommst

- 1 Zucchini
- 1 Packung Weizenmehl ¹
- 1 Packung Kakaopulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Eier ³
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 1 Packung Mandelblättchen ¹⁵
- 1 Packung Frischkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- ca. 150g Zucker
- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backpapier (optional)
- Kastenform, 30x12cm
- kleine Pfanne
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 319kcal, Fett 14.5g,
Kohlenhydrate 37.0g, Eiweiß 8.2g



1. Zucchini reiben

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zucchini** mit einer Küchenreibe grob raspeln und in einem Sieb möglichst viel Flüssigkeit ausdrücken.



4. Teig mischen

Die **Eiermischung** langsam mit den **Trockenzutaten** zu einem glatten **Teig** verrühren. Die **Zucchini**raspel unterheben.



2. Trockenzutaten vermengen

Das **Mehl** mit dem **Kakaopulver**, dem **Vanillezucker**, der **1/2 des Backpulvers** und 1 Prise Salz vermengen.



5. Kuchen backen

Eine Kastenform mit etwas Pflanzenöl ausstreichen oder mit Backpapier auslegen. Den **Teig** in die Form füllen, glatt streichen und 35-40Min. auf der untersten Schiene im Ofen backen. Der **Kuchen** ist fertig, wenn bei der Messerprobe kein **Teig** am Messer haften bleibt. Den **Kuchen** vollständig auskühlen lassen.



3. Eier schaumig rühren

Die **Eier** mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen. 100g Zucker, **2EL Joghurt** und 3EL Pflanzenöl unterrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Der **restliche Joghurt** wird für dieses Rezept nicht benötigt.



6. Garnitur vorbereiten

1EL Zucker in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und die **Mandeln** unterrühren. Auf einem kleinen Teller auskühlen lassen. Den **Frischkäse** mit 2EL Zucker verrühren, auf dem ausgekühlten **Kuchen** verstreichen und mit den **Mandeln** garnieren. Den **Kuchen** in **8 Scheiben** schneiden und servieren. **Tipp:** Der **Kuchen** ist im Kühlschrank ca. 3 Tage haltbar.