



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



ca. 50min



3-4 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 Zucchini-Raspel 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

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

Was du zu Hause benötigst

- ca. 250g Zucker
- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backpapier (optional)
- 2 Kastenformen, 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 294kcal, Fett 12.3g,
Kohlenhydrate 36.4g, Eiweiß 7.6g



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**, dem **Backpulver** und 1-2 Prisen Salz vermengen.



5. Kuchen backen

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



3. Eier schaumig rühren

Die **Eier** mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen. 200g Zucker, **4EL Joghurt** und 6EL Pflanzenöl unterrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Der **restliche Joghurt** wird für dieses Rezept nicht benötigt.



6. Garnitur vorbereiten

2EL Zucker in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und die **Mandeln** unterrühren. Auf einem kleinen Teller auskühlen lassen. Den **Frischkäse** mit 3-4EL Zucker verrühren, auf dem ausgekühlten **Kuchen** verstreichen und mit den **Mandeln** garnieren. Jeden **Kuchen** in **8 Scheiben** schneiden und servieren. **Tipp:** Die **Kuchen** sind im Kühlschrank ca. 3 Tage haltbar.