

Zucchini – Schokolade – Cake

50g Mandeln

100g dunkle Schokolade

200g Zucchini in Stücke

150g Butter, weich

200g Zucker

¼ TL Salz

3 Eier, zimmerwarm

200g Mehl

1 TL Backpulver

Backofen auf 180 Grad Unter-Oberhitze vorheizen. Eine Kastenform (30cm) mit Backpapier auslegen.

50g Mandeln in den Mixtopf geben 8 Sek. Stufe 8 mahlen und in eine grosse Schüssel umfüllen.

100g Schokolade in den Mixtopf geben 7 Sek. Stufe 8 zerkleinern und in die Schüssel zugeben.

200g Zucchini in den Mixtopf geben, 2 Sek. Stufe 5 zerkleinern und ebenfalls in die Schüssel zugeben.

Rühraufsatz einsetzen. 150g Butter, 200g Zucker, ¼ TL Salz in den Mixtopf geben und

2 Min. Stufe 3,5 einstellen, währenddessen die Eier nach und nach dazugeben. Rühraufsatz entfernen.

Mandel-Schokolade-Zucchini Mischung, 200g Mehl, 1 TL Backpulver zugeben und

8 Sek. LINKSLAUF, Stufe 5 verrühren.

Teig in die vorbereitete Kastenform geben.

Auf dem unteren Backofendrittel 55 Minuten bei 180 Grad backen.

Kuchen in der Form vollständig abkühlen lassen, auf eine Platte stürzen und geniessen.

Das Rezept ist von Betty Bossi, von mir auf den TM umgeschrieben.

