

Zucchinikuchen

Zutaten für 1 Kastenform:

150 g	Butter
100 g	Zucker
3	Eier
1	Prise Salz
50 g	Zarbitterschokolade
200 g	Zucchini
200 g	Weizenvollkornmehl
50 g	gemahlene Nüsse
1,5 TL	Backpulver

Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren. Den Zucker, die Eier und die Prise Salz hinzufügen. Alles zu einer geschmeidigen weißen Masse verrühren. Die Schokolade reiben oder grob hacken, die Zucchini waschen und fein raspeln. Danach unter die Butter- Zucker-Masse heben. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und ebenfalls unterheben. Alles in eine gefettete Kastenform füllen und bei 180 Grad ca. 50 min. backen. Den Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Nährwerte pro Stück bei 20 Scheiben:

kcal 145 / kJ 609 / EW 2,9 g / Fett 8 g / KH 15 g / Ba 1 g / Chol. 54 mg