



Schokokuchen mit Zucchini und Frischkäse- Topping



Schwierigkeitsgrad
mittel



Portion/ Größe
28 cm Ø



Zubereitungszeit
45 Minuten



Backzeit
35 Minuten



Temperatur
180° O/U

Zutaten

Kuchen

300 gr Weizenmehl (Typ 405)
50 gr Backkakao
100 gr Schokodrops (optional Karamell Geschmack)
150 gr Rohrzucker
450 gr Zucchini
125 ml Sonnenblumenöl
ca. 100 ml Milch
3 Eier
1 Pkg. Backpulver
1 Pkg. Vanillezucker (optional Bourbon)
eine Prise Salz



Topping

300 gr Frischkäse
2-3 El. Nutella/ Schokoaufstrich
Nüsse und Schokodrops zum Dekorieren

Zubereitung

Ofen auf **180° O/U** vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Zucchini waschen, vierteln und die Kerne entfernen. Fein reiben.

Eier mit dem Salz, Rohr- und Vanillezucker in **ca. 10 Minuten** auf höchster Stufe schaumig schlagen. Die Maschine auf mittlere Stufe schalten, das Öl langsam zur Masse geben und weiter rühren.

Mehl mit Backpulver und Kakao in eine Schüssel sieben und gut vermengen. Esslöffelweise zu der Eimasse geben. Dabei immer wieder ein wenig Milch dazu geben, damit die Masse eine cremige Konsistenz erhält. Zum Schluss die Zucchini und Schokodrops unterheben. Den Teig in die Springform geben, glatt streichen und **ca. 30 -40 Minuten** backen. Stäbchenprobe! Auf ein Gitter auskühlen lassen.

Zum Topping Frischkäse mit Nutella verrühren und die Torte damit bestreichen. Nach Lust und Laune mit gehackten Nüssen und Schokodrops dekorieren.

Gedanken: der Kuchen selber ist diesmal nicht ganz süß, darum passt der Topping perfekt dazu. Man schmeckt die Zucchini natürlich nicht heraus, sie macht den Kuchen nur mega saftig.

Noch mehr kaiserliche Rezepte auf www.kaiserlichgekocht.com

