

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/ Schokoauflstrich
 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 Zucchinis 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

