

Zucchini-Schokoladencake

Eine Cakeform von 30 cm Länge mit Backpapier auskleiden

150 g Butter, weich

rühren, bis sich Spitzchen bilden

150 g Zucker

½ KL Salz

zugeben, mischen

3 Eier

beigeben, mit dem Handrührgerät rühren, bis die Masse hell und schaumig ist

100 g dunkle oder braune Schokolade

mit kochendem Wasser übergießen, bis sie bedeckt ist, einige Minuten stehen lassen, sobald die Schokolade weich ist (mit Messer prüfen), das Wasser vorsichtig abgiessen, die Schokolade sofort unter die Schaummasse rühren

200 g Zucchini, mit der Röstiraffel gerieben

50 g Mandeln, gemahlen

zugeben, mischen

Geeignet für:

Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung