

Zucchini-Schokokuchen

200g Schokolade

120g Butter oder Margarine

40g Backkakaopulver

150g Zucker

200g Zucchini

3 Eier

1 Prise Salz

150g Mehl

$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver



Zubereitung

- Zucchini waschen und schön reiben.
- Und dann in die Schale abwiegen.
- Anschließend hacken wir die Schokolade klein.
- Zucker und Butter schaumig aufschlagen
- Backpulver und Mehl werden anschließend gesiebt und in die Schüssel gefüllt.
- Anschließend kommen die Eier in die Schüssel.
- Dann kommen Backkakao, pulver, die gehackte Schokolade und eine Prise Salz in die große Schüssel und werden verrührt.*
- Und zum Schluss wird der Teig auf ein Backblech mit Backpapier und glatt geschtrichen.

Bei 170°C Heißluft 17 min backen.

* Jetzt wird die geriebene Zucchini untergegeben.

