

Zucchinikuchen mit Schokoglasur von Brigitte



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Speiseöl / Öl	250 ml
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Weizenmehl (glatt)	400 g
Gemahlene Haselnüsse	120 g
Backpulver	1 Pkg.
Zucchini	200 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	125 ml
Kochschokolade	125 g
Feinkristallzucker	250 g

Zubereitung:

Eier trennen, Schnee schlagen, Zucchini fein reiben, Dotter, Zucker, Vanillezucker, Öl schaumig rühren, Mehl, Backpulver, Zucchini und Nüsse unterheben, zum Schluss den steifen Schnee unterheben.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 180° goldbraun backen.

Auf den ausgekühlten Kuchen eine Schokoglasur geben:

Den Schlagobers aufkochen, die Kochschokolade darin schmelzen, gut verrühren und auf den Kuchen geben.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1495-Zucchinikuchen-mit-Schokoglasur-von-Brigitte.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at