

## Saftiger Schokokuchen mit Zucchini

- 400g Zucchini
- 300g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 200g gemahlene Haselnüsse
- 1 TL Zimt
- 1,5 EL Backkakao
- 250g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 200ml Öl
- 50ml Milch

Zucchini waschen und (mit Schale) fein raspeln. Ggfs. Etwas Flüssigkeit abgießen. Backofen auf 180°C vorheizen und eine Springform einfetten.

Mehl, Backpulver, gemahlene Nüsse, Zimt, Backkakao, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Eier, Öl und Milch dazu geben und mit dem Mixer verrühren.

Zucchiniraspel dazu geben und unter den Teig rühren. Alles in die Springform umfüllen und bei 180°C Ober-/Unterhitze etwa 45 Minuten backen (Stäbchentest machen!).

Wer mag, kann den Kuchen anschließend noch mit Schokoglasur verzieren, da er aber so saftig und schokoladig ist, haben wir (als absolute Schokoladenliebhaber) es bisher nicht für notwendig empfunden ;-)

Guten Appetit!