SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/

Schoko-Zucchini-Kuchen mit Kakaopulver & Blömboom Schokodrops

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1 h 15 min

Portionen: 8 Personen

Zutaten für eine Kastenform:

50 g Blömboom Pure Cocoa

100 g Blömboom Dark Hot Chocolate Drops

300 g Zucchini (fein geraspelt, ungeschält))

150 g Zucker

2 Stück(e) Eier

180 g Weizenmehl

2 Teelöffel Backpulver

1 Pack Vanillezucker

100 ml neutrales Öl

1 Prise(n) Salz

Zubereitung des Gugelhupfes:

1.**Zucchini vorbereiten:**

Zucchini grob raspeln und leicht ausdrücken, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen. Nicht salzen.

2.**Trockene Zutaten mischen:**

Mehl, Blömboom Pure Cocoa, Backpulver, Zimt und Salz in einer Schüssel vermengen.

3.**Flüssige Zutaten verrühren:**

Zucker, Eier, Öl und Vanilleezucker in einer zweiten Schüssel cremig verrühren.

4.**Zucchini & Schokodrops unterheben:**

Geraspelte Zucchini und Blömboom Dark Hot Chocolate Drops zur Ei-Zucker-Mischung geben und gut verrühren.

5.**Teig vollenden & backen:**

Trockene Zutaten nach und nach unterheben. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 50–55 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen.

6.**Abkühlen & servieren:**

Kuchen vollständig abkühlen lassen und nach Wunsch mit Puderzucker oder Schokoglasur verfeinern.