Zucchini- (/Kürbis-)kuchen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

150 gr Butter, 150 gr Zucker, 1 Prise Salz, 3 Eier, 250 gr Zucchini mit Schale, 100 gr Schokolade gehackte, 50 gr Mandeln gemahlen, 200 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 0,5 Teelöffel Zimt, 1 Prise Nelken gemahlen.

Die Vorbereitungen:

Schokolade hacken
Mandeln mahlen

Die Zubereitung:

Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Die Eier beifügen und weiter schlagen. Die Zucchini mit der Reibe grob reiben und mit der gehackten Schokolade, den gemahlenen Mandeln und Gewürzen mischen. Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver zur Masse geben und gut verrühren. Den Teig in eine gut gebutterte Kastenkuchenform (30 cm Länge) füllen und im Ofen bei 180 Grad 50 - 60 Minuten backen.

Tip:
Dieser Kuchen schmeckt am besten, wenn man ihn 24 Stunden ruhen lässt.
Anstelle von Zucchini kann man auch Kürbis nehmen, dann schmeckt der Kuchen fruchtiger!