

Schnelles Zucchinikuchen Schokoglasur

Rezept:
mit

Zubereitung:

400 g universelles (halbgriffiges) Mehl

200 g Zucker

3 Eier

1/2 kg geschälte, geriebene Zucchi

2 dl Öl

1 Vanillezucker

1 EL Zimt

3 EL Kakao von höher Qualität

1 Backpulver

Schokoladenglasur

Zubereitung:

Die Eier, Öl, Zucker und geriebene Zucchini mischen wir zusammen. Dann fügen wir Kakao und Zimt hinzu und rühren alles gut um. Zum Schluss mischen wir noch mit Backpulver gemischtes, durchgeseibtes Mehl ein.

Dann verteilen wir den Teig auf ein gefettetes und bestreutes Backblech und backen den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 160 °C ca. 30 Minuten lang.



Danach lassen wir den Kuchen abkühlen und polieren ihn mit Schokoglasur. Nachdem die Glasur fest geworden ist, können wir schon den Kuchen genießen. Guten Appetit!

Tipp: Um es in bisschen mehr interessant zu machen, könnt ihr in den Teig Nüsse, Rosinen, gebrochene Schokoladensstückchen und andere Dinge nach eigenem Geschmack einrühren.