

Zucchini-Schokoladenkuchen

4 Eier

400 g Dinkelmehl

400 g Zucker

250 g Öl

200 g Nüsse

500 g Zucchini gerieben

1 TL Zimt

1 Päck. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

2 EL fair gehandelten Backkakao

1 Glas Marmelade (Aprikosenmarmelade)

200 g Kuchenglasur Schokolade

- Zuerst die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, anschließend das Öl zugeben.
- Mehl mit Backpulver, Backkakao und Zimt mischen und nach und nach einrühren.
- Danach Zucchini und Nüsse unterheben.
- Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Bei 180°C (Umluft) ca. 40 Minuten backen.
- Die Konfitüre cremig rühren und auf den warmen Kuchen geben.
- Nach dem Abkühlen mit der Schokoladenglasur bestreichen.

