

NUSSKUCHEN mit SCHOKOLADE

Zucchini und Einkorn

Rezept: Julia Koch

www.lieblingsleben.blog

Zutaten	Vorgang
160 g weiche Butter 60 g Vollrohrzucker 120 g Rohrohrzucker 4 Eier 1-2 Pr. Salz ¼ TL Bourbonvanille	Zimmerwarme, weiche Butter mit dem Zucker gut schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen zufügen und mit Salz, Vanille und Lieblingsgeheimzutat mixen, bis sich eine flaumige Masse gebildet hat.
160 g geschälte Zucchini	Zucchini (geschält) fein reiben und kurz unter die Buttermasse rühren.
140 g Einkornvollkornmehl 60 g helles Dinkelmehl 1 Pkg. Weinsteinbackpulver 70 g Haselnüsse, geröstet & gerieben 40 g Walnüsse, grob gerieben 1 Msp. Zimt	Trockene Zutaten vermengen und kurz unter die Butter-Zucchini-Masse rühren.
100 g Schokolade (z.B. 60 g Zartbitter-Nuss und 40 g Nuss-Nougat)	Schokoladen grob hacken und unter die Teigmasse heben.
Eine große Kastenform gut mit Butter einfetten und mit einem Gemisch aus Mehl und 1-2 EL Rohrohrzuckerausstreuen. Bei 180° C im vorgeheizten Ofen in der Mitte ca. 45 Minuten lang backen. (Stäbchentest: Bleibt an einer dünnen Stricknadel kein Teig mehr haften, ist der Kuchen fertig.)	
1-2 EL Rohkakao 1-2 EL Geröstete Haselnüsse	Kuchen nach dem Backen 10-15 Minuten in der Form rasten lassen, dann stürzen und den ausgekühlten Kuchen mit Kakaopulver bestäuben und mit gerösteten und gehackten Haselnüssen dekorieren.