Zucchini-Schoko-Kuchen

Zutaten

* 100g Butter
* 300g Zucchini
* 3 Eier
* 1 Prise Salz
* 100g Xlyit
* 100g Haselnüsse
* 35g Mandelmehl
* 30g Kakaopulver
* 2tl Guarkenmehl

Zubereitung

Als erstes nimmst du eine große Schüssel und schlägst alle 3 Eier rein. Danach kommen die 100g Xlyit und eine Prise Salz auch noch in die Schüssel. Mit dem Mixer das ganze gut rühren. Danach nimmst du noch eine Schlüssel und packst in die Schüssel 100g Haselnüsse, 35 g Mandelmehl, 30g Kakao und 2 TL Guarkenmehl. Das rührst du alles zusammen. Anschließend erhitzt du die Butter, während du wieder die Eier rührst gibst du die flüssige Butter dazu in die Schüssel wo der ganze staub drinnen ist 😊 Und zum Schluss packst du die Zucchini rein und rührst das ganze gut durch. Danach packst du es in Backform und legst es in den für 40 min bei 180 Grad in den Ofen. Fertig ist dein Zucchini-Kuchen.

Es lohnt sich den Kuchen nachzumachen da er richtig saftig wird. Unbedingt ausprobieren 