



Zucchinikuchen

mit Chiapudding & Beeren



Zutaten für 2 Kuchen:

- | | |
|--|---|
| <p>Teig</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 große Zucchini 2 2/2 Tassen Vollrohrzucker 3 Tassen Dinkel-Vollkornmehl 1 Tasse Öl 3 Eier 2 1/2 TL Vanillezucker 1 TL Salz 3 TL Zimt 80 g zartbitter Schokolade 1 1/2 TL Weinsteinbackpulver | <p>Über Nacht 4 EL Chiasamen in 400 ml Hafermilch mit dem Mark einer frischen Vanilleschote und 1 EL Agavendicksaft quellen lassen.</p> <p>Das Mehl mit dem Backpulver, Salz und Zimt in einer Schüssel verrühren.</p> <p>Die Zucchini waschen, ungeschält reiben und zwischen einem Küchentuch das überschüssige Wasser ausdrücken.</p> <p>Die Eier mit einem Mixer aufschlagen und mit dem Öl, Zucker, gehackter Schokolade und der geriebenen Zucchini vermischen.</p> |
| <p>Chiapudding</p> <ul style="list-style-type: none"> 4 EL Chiasamen 400 ml Hafermilch 1 EL Agavendicksaft 1 Vanilleschote | <p>Das trockenen Zutaten unter die nassen Zutaten geben. Den Teig auf zwei eingefettete Kastenformen verteilen und bei 180°C Umluft eine Stunde lang backen.</p> <p>Nach dem Abkühlen aus den Formen kippen.</p> |
| <p>Außerdem</p> <p>Beeren der Saison</p> | <p>Die Beeren waschen, eine Scheibe vom Zucchinikuchen abschneiden, einen Löffel Chiapudding darauf geben und mit den Beeren toppen.</p> |