

### Zucchinikuchen (ca 14 Portionen)

3 Eier, 300g Kristallzucker,  
Msp. Zimt,  
1 Pkg. Vanillezucker,  
120g Mehl glatt  
100g Mehl griffig  
10g Backpulver,  
10g Natron,  
30g Haselnüsse gerieben  
50g Mandeln gerieben  
200g geschälte geriebene Zucchini  
ca. 1/8 l Wasser  
ca. 1/8 l Öl  
500 g Ribiselmarmelade  
Schokoladeglasur



Eier mit Kristallzucker, Zimt, Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Natron versieben, mit den Haselnüssen vermischen und unter die Eiermasse heben. Zuletzt Zucchini, Wasser und Öl unter die Masse rühren.

Einen Kapselrahmen (20 cm x 30 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen, Masse einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad Celsius ca. 30min backen.

Auskühlen lassen und aus dem Kapselrahmen nehmen. Den Kuchen mit passierter Ribiselmarmelade bestreichen und mit Schokoladeglasur überziehen.

#### Schokoladeglasur:

250g Tunkmasse (oder Kochschokolade)  
50 g Honig,  
3/16 l Schlagobers

Schokolade auflösen Honig dazugeben  
Schlagobers langsam einrühren  
Stocken lassen und danach Kuchen damit überziehen

Ein paar Minuten (ca 10 Minuten) warten und danach mit Kokosraspeln bestreuen.  
Abkühlen lassen und Portionieren.

Am besten schmeckt der Kuchen wenn er über Nacht kalt gestellt wird.