



## Veganer Zucchini-Schoko-Kuchen

### Zutaten

- 250 g Weizenmehl
- 200 g Zucker
- etwas Salz
- 85 g Kakaopulver
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 300 ml Mandelmilch
- 125 ml THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 Vanilleschote(n)
- 400 g Zucchini
- 100 g Walnusskerne
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 30 g brauner Zucker
- 75 g Bitterschokolade

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Weizenmehl mit Zucker, Salz, Kakaopulver, Backpulver und Natron in einer Schüssel mischen.
3. Mandelmilch und THOMY Reines Sonnenblumenöl zu den trockenen Zutaten geben und mit einem Handrührgerät verrühren.
4. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit der Messerrückseite auskratzen. Zucchini putzen, waschen und grob raspeln.
5. Die Hälfte der Walnusskerne hacken und mit Zucchini und Vanillemark zum vorbereiteten Teig geben und unterheben. Eine Kastenform mit etwas THOMY Reines Sonnenblumenöl einölen und den Teig gleichmäßig darin verteilen. In den Ofen geben und 50-60 Min. backen.
6. Zucker in einer Pfanne schmelzen. Den Rest der Walnusskerne grob hacken und in die Pfanne geben. Die Nüsse darin karamellisieren lassen, auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
7. Schokolade in der Mikrowelle schmelzen, über dem Kuchen verteilen und mit den karamellisierten Nüssen bestreuen.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	42 g
Energie	372 kcal
Fett	20 g
Protein	7 g

🕒 87 Minuten

⊕ 12 Stücke