Einfacher nussiger Zucchinikuchen (vegan)

Prep time	Cook time	Total time
20 mins	60 mins	1 hour 20 mins

Einfacher nussiger Zucchinikuchen - schnell gemacht und unheimlich lecker, aromatisch und saftig und das ganze noch in vegan!

Author: bakeitnaked
Recipe type: Kuchen

Ingredients

- 150 g Dinkelmehl Typ 1050
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 2 TL Weinsteinbackpulver
- ½ TL Natron
- 1 TL Zimt
- 150 g Zucchini
- 100 g Datteln
- 100 ml Öl
- 1 Leinsamenei (1 EL Leinsamen + 3 EL heißes Wasser)
- 100 ml Sprudelwasser
- 1 TL Zitronensaft
- .
- Glasur
- 25 g Kakaobutter
- 1 EL Cashewmus
- 2 EL Kakao
- 2 EL Ahornsirup (oder Dattelmus)

Instructions

1. Für das Leinsamenei 1 EL Leinsamen mit 3 EL heißem Wasser übergießen und ziehen lassen.
2. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten bis sie duften (Achtung, werden schnell dunkel).
3. Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen (von Mehl bis Zimt).
4. Die Zucchini fein reiben.
5. Die Datteln mit etwas Sprudelwasser pürieren und mit dem Öl, dem Leinsamenei, den geriebenen Zucchini und dem restlichen Sprudelwasser und Zitronensaft verrühren.
6. Jetzt die trockenen Zutaten unter die feuchten Zutaten mischen - nur so lange, bis alles gut vermischt ist.
7. Den Teig in eine gefettete Kastenform (10 x 24 cm) geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 1 Stunde lang backen.
8. Für die Glasur die Kakaobutter vorsichtig schmelzen lassen (am besten im Wasserbad - darf nicht zu heiß werden, sonst wird die Glasur nicht mehr fest), dann Kakao, Cashewmus und Ahornsirup/Dattelmus einrühren und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.

Recipe by Bake it naked at https://bakeitnaked.de/2020/08/24/einfacher-nussiger-zucchinikuchen-vegan/