Zucchini – Schokokuchen

Dauer: ca. 1h 10min

1 Kastenform (ca. 25-30cm)

- 1. Den Ofen auf 175° C (Ober-/Unterhitze) aufheizen. Die Kastenform einfetten oder mit Backpapier auslegen.
- 2. Mehl, Maisstärke, Back-Kakao, Backpulver, Natron und Salz in einer großen Schüssel verrühren.
- 3. Banane zerdrücken und mit Milch und Kokosöl verrühren. Dann den Ahornsirup, Vanilleextrakt, Apfelessig zugeben.
- 4. Die Masse mit dem Mehl vermischen.
- 5. Die geraspelte Zucchini unterrühren.
- 6. Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und ca. 50-60min auf mittlerer Schiene backen.

200gr Mehl
1 EL Maisstärke
50gr Kakaopulver (Backkakao)
1 TL Backpulver
1 TL Natron
½ TL Salz
1 reife Banane (ca. 100gr)
60ml (pflanzliche) Milch
80-100ml geschmolzenes Kokosöl
80gr Ahornsirup
1 TL Vanilleextrakt (optional)
1 TL Apfelessig
Ca. 250gr Zucchini geraspelt

