Zuckerfreier Zucchini-Apfel-Kuchen mit Schokoganache

ab 12 Monaten

★★★★★
4.41 from 5 votes

Gericht: dessert, Gebäck, Kuchen, Nachspeise, nachtisch, Snack
Keyword: apfelkuchen, blwrezept, breifrei, Kuchen, kuchen ohne zucker, kuchen zum ersten geburtstag, schokolade, vollwertig, zucchini, zuckerfrei
Vorbereitungszeit: 15 Minuten Zubereitungszeit: 25 Minuten Arbeitszeit: 40 Minuten
Portionen: 1 26cm Springform Autor: Clara

Zutaten

für den Kuchen

- 125 g Zucchini geraspelt
- 125 g Apfel geraspelt
- 3 Eier
- 100 g Dattelsüße
- 100 ml neutrales Öl
- 65 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
- 200 g Dinkelvollkornmehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 125 ml pflanzliche Milch oder Kuhmilch ab 12 Monaten

für die Ganache

- 80 g zuckerfreie Schokolade
- 2 EL Haselnussmus oder Mandelmus

Anleitungen

Den Kuchen zubereiten

1. Den Ofen auf 180° Unter-Ober-Hitze vorheizen und eine 26cm-Springform mit Backpapier auslegen und den Rand fetten.
2. Die Eier mit der Dattelsüße mit den Schneebesen des Handrührgeräts richtig hell und schaumig schlagen. Öl dazugießen und einrühren.
3. Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit einem Löffel unterrühren. Den Teig in die Form geben und glatt streichen.
4. Den Kuchen für 20 bis 30 Minuten backen (je nach Ofen, bei mir braucht er 20-25 Minuten). Vollständig auskühlen lassen.

Die Ganache zubereiten

1. Die Schokolade über dem Wasserbad zusammen mit dem Nussmus langsam schmelzen. Den Kuchen damit überziehen.
2. Bei Raumtemperatur bleibt die Ganache eher feucht, wer sie etwas fester möchte stellt den Kuchen für eine Stunde in den Kühlschrank. Der Kuchen hält sich im Kühlschrank etwa 5 Tage.