



ZUCCINIKUCHEN vegan

Zutaten:

- 280g Zucchini (fein geraspelt)
- 180g Rapsöl oder Sonnenblumenöl
- 260g Buchweizen gemahlen oder Ensfellner Basenschnitte
- 100g BioVollrohrzucker oder Honig
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Esslöffel Chiasamen (optional)
- 2 Esslöffel Kakaopulver
- 1 Teelöffel Zimt
- Prise Salz
- Schuss Zitronensaft oder geriebene Zitrone
- ca. 100 ml Wasser

Zubereitung:

1. Für den Zuccinikuchen die Zucchini klein raspeln und mit allen anderen Zutaten (ausgenommen Wasser) gut verrühren.
2. Nach und nach das Wasser zugeben, sodass ein schöner weicher Teig entsteht.
3. Auf dem Backblech verteilen und bei 180 °C ca. 35 Minuten backen.
4. Auskühlen lassen und den Zuccinikuchen nach Belieben verzieren, z.B. mit Nüssen und/oder Schokoladeguss.