

Wichtiger Hinweis: Passe bitte das Rezept der individuellen Verträglichkeit an.

Für die Weglassphase **nicht** geeignet – enthält Eier und Kakao.

Schoko-Zucchini-Cake

250 g Dinkelmehl
50 g Mandeln gemahlen
¼ TL Salz
1 gehäufter TL Backpulver phosphatfrei
2 EL Kakaopulver

100 g Rapsöl geschmacksneutral
40 g Reisdrink
15 – 20 g Zuckerersatz (Nahrungsmittel-Tabelle)
60 g Reissirup
Ein Schuss Agavendicksaft (optional)
8 Tropfen Stevia
2 Eier mit dem Schwingbesen kurz geschlagen
1 mittelgrosse Zucchini (ca. 200 g) fein geraffelt



Zubereitung

Rührschüssel auf die Küchenwaage stellen und die Zutaten direkt hineinwägen.

Dinkelmehl bis und mit Kakaopulver begeben und vermischen.

Danach die restlichen Zutaten dazu geben und mit dem Teigschaber wiederum gut mischen.

In eine Cakeform geben und bei 170 Grad 55 Minuten backen.

Guss (optional)

30 g Reissirup
4 Tropfen Stevia
1 TL Wasser
1 EL Kakao

Zutaten miteinander vermischen und einige Minuten stehen lassen.

Der fertigen Cake aus der Form nehmen und auf ein Gitter stellen. Den Cake noch in heissem Zustand mit dem Guss bestreichen und abkühlen lassen.