



Zucchini-Schoko-Brot mit Buttermilchglasur

Anleitung

1. Eine Kastenform gut einfetten und eventuell mit Backpapier auslegen.
2. Alle trockenen Zutaten, also 1 1/2 Becher Vollkornmehl, 1 1/2 Becher glattes Mehl, 2 TL Zimt, 1 TL Backpulver, 1 TL Natron und 1 Prise Salz in einer Schüssel vermischen.
3. In einer zweiten Schüssel die 2 Eier schaumig schlagen, dann den Becher Joghurt, den halben Becher Buttermilch, den halben Becher Öl, den Becher Zucker und 2 TL Vanillepaste einrühren und gut verrühren.
4. Anschließend die 2 1/2 Becher fein geriebene Zucchini und die 200g Schokostücke einrühren. Die Mehlmischung hinzufügen unditerrühren, bis sich alles gut verbunden hat.
5. In die Kastenform füllen und bei 175 Grad ca. 50-55 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Ganz abkühlen lassen, bevor man den Kuchen aus der Form stürzt.
6. Anschließend die 3 Becher Staubzucker mit jeweils einem Esslöffel Buttermilch verrühren, bis man eine wirklich zähflüssige Konsistenz der Glasur erreicht hat, die man über den Kuchen gießt/streicht. Je nach Verfügbarkeit und Vorliebe mit Obst dekorieren.

Benötigte Zutaten

Zucchini - Schoko - Brot

1.5 Becher Vollkornmehl

1.5 Becher Mehl (glatt)

2 TL Zimt

1 TL Backpulver

1 TL Natron

1 Prise Salz

2 Eier

1/2 Becher Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl od. Olivenöl)

1 Becher **Premium Naturjoghurt**

1/2 Becher **Premium Buttermilch**

1 Becher Zucker (braun)

2 TL Vanillepaste

2.5 Becher Zucchini (fein gerieben)

200 g Schokoglasur /-tröpfchen nach Wahl (hier ein Mix aus weißer und dunkler Schokolade)



Ein Rezept von **Butter und Zucker**

The top of the page features a red banner with the text "SalzburgMilch" in white. Below the banner are two stylized cow heads. The cow on the left is pink with red ears and a purple flower on its head, surrounded by various colorful flowers and green leaves. The cow on the right is pink with red ears and a purple flower on its head, also surrounded by colorful flowers and green leaves. The background is white with scattered small flowers in various colors.

SalzburgMilch

Glasur

3 Becher Staubzucker

Premium Buttermilch
(einige Esslöffel)