



Benötigte Zutaten

Zucchini-Schoko-Brot

mit Reine Lungau Joghurt und Buttermilchglasur

Anleitung

Eine Kastenform gut einfetten und eventuell mit Backpapier auslegen. 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. 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. Anschließend die 2 1/2 Becher fein geriebene Zucchini und die 200g Schokostücke einrühren. Die Mehlmischung hinzufügen unditerrühren, bis sich alles gut verbunden hat. 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.

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.



Ein Rezept von
Butter und Zucker

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 **Reine Lungau**
Biosphären Naturjogurt

1/2 Becher **Reine Lungau Edel-**
Sauermilch

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)

Glasur

3 Becher Staubzucker

Reine Lungau Edel-
Sauermilch (einige
Esstöffel)