

# Zucchiniuchen mit Nüssen und Schokolade

## Zutaten für eine kleine Kastenform

- 150g Butter
- 125g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Msp. Zimt und Anis
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 250g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 250g Zucchini
- 50g Schokolade
- 50g Walnüsse

## Zubereitung

Eine kleine Kastenform mit Backpapier auslegen. Ofen auf 175° vorheizen. Die Zucchini grob raffeln. Schokolade und Nüsse hacken.

Butter und Zucker verrühren. Gewürze und Eier zugeben und alles gut verquirlen. Mehl und Backpulver unterrühren und zum Schluss Zucchini, Schoki und Nüsse zugeben. Den Teig in die Form geben und glatt streichen.

Bei 175°C für 50-55 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen auskühlen lassen und in Alufolie gewickelt für einen Tag in den Kühlschrank stellen.