

Zucchetti-Schoggi-Kuchen

Zutaten

1 Naturli Streichblock (200 g) oder andere Margarine (im Original sind's 250 g)

150 g Zucker (bei mir halb Xylit, halb Rohrohr)

1 Prise Salz (kann man bei Naturli weglassen, da die Butter leicht gesalzen ist)

300 g Apfelmark (dieses ist im Gegensatz zu Apfelmus ungezuckert) ODER

4 EL Leinsamen mit 12 EL Wasser verrührt und aufgequollen

Ich persönlich bevorzuge das Apfelmus, weil die Leinsamen eine kernige Konsistenz machen, die ich nicht so gerne mag. Man kann sie aber z.B. vorher mahlen.

150 g Haselnüsse*, geröstet (wichtig!), gemahlen

2 TL Zimt

300 g Zucchetti, geschält (hab ich nicht gemacht), geraffelt oder gestückelt

300 g Mehl Urdinkelmehl (glutenfrei: Buchweizenmehl)

1 TL Backpulver

1 Tafel Kochschoggi oder andere dunkle Schoggi, gewürfelt

1 Gutsch Schnaps nach Wahl, z.B. Nocchino

* Die ganzen Haselnüsse auf dem Blech im heissen Ofen so lange rösten, bis die braunen Häutchen springen (oder bereits geröstet kaufen)

Zubereitung

Die vegane Butter weich rühren und dann Zucker (und Salz) unterrühren.

Apfelmus, Haselnüsse und Zucchetti dazugeben und alles miteinander vermengen.

Mehl und Backpulver sieben und unterheben (nicht mehr mixen, sonst wird der Teig zäh!).

Am Schluss hebe ich noch viiiiiiiele Schoggiwürfel unter. Am liebsten in grossen Stücken, so dass es richtig schokoladig wird. Den Teig gebe ich in eine gut gefettete Cakeform und backe ihn ca. 60 Minuten bei 175° Ober-/Unterhitze auf einer der unteren Rillen des Backofens.

Falls er so lange überlebt, hält der feine, saftige Zucchetti-Cake in umweltfreundliche Folie verpackt und im Kühlschrank verstaut vier bis fünf Tage.