Zuchetti-Schoko-Cake von DIEküche

Mengen für 50 Personen

Einfacher Zucchetti Kuchen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/rezepte/rezept/zucchini-schokolade-cake-10002021/

950 g Butter	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterrühren. ein Ei nach dem andern darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist.
1.25 kg Zucker	
5.0 Prise Salz	
20 Stück Eier	
625 g Kochschokolade	Schokolade und Wasser in eine dünnwandige Schüssel geben, Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade unter Rühren schmelzen, unter die Masse rühren.
1.25 kg Zucchetti (g)	Zucchini grob reiben, daruntermischen. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, unter die Masse mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.
1.25 kg Weissmehl	
315 g Mandeln (gerieben)	
6.25 TL Backpulver	Backen: ca. 55 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.