



SÜSSES ZUCCHINIBROT

Süß und Zucchini?
Ja, es passt und schmeckt super lecker!!!!

Für eine Kastenform: 11 cm x 29 cm

125 ml Pflanzen- oder Kokosöl, 2 Eier, 125 g Zucker,
fein geriebene Schale einer unbehandelten Orange, 100 ml Orangensaft,
250 g Weizen- oder Dinkelmehl,
1 TL Backpulver, 1/2 TL Natron, 1 1/2 TL Zimt, 1/4 TL Muskat, 1 Prise Nelken,
1/2 TL Vanille-Salz, 1 Zucchini (ca. 250 g), grob geraspelt, 40 g getrocknete Cranberrys oder
Rosinen, 40 g getrocknete Ananas oder Aprikosen, fein geschnitten,
40 g Pekan- oder Walnüsse, grob gehackt,
100 g Milkschokolade, grob gehackt (nach Belieben auch dunkle oder weiße Schokolade)

Ofen auf 180°C vorheizen.

Eine Standardkastenform ausbuttern. Mehl, Backpulver, Natron, Gewürze und Vanille-Salz vermengen. In einer anderen Schüssel geraspelte Zucchini, Cranberrys, getrocknete Ananas, Pekannüsse und Milkschokolade vermischen und zur Seite stellen.

Pflanzenöl und Zucker mit dem Schneebesen verschlagen. Die Eier einzeln nacheinander hineinschlagen. Die fein geriebene Orangeschale und den Orangensaft zugeben. Mit einem Holzlöffel oder einem Gummispachtel, die Mehlmischung unterrühren. Zucchini raspel, Trockenfrüchte, Nüsse und Schokolade dazugeben und **ein wenig** umrühren.

Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und etwa **eine Stunde** backen. Nach 30 Minuten nach der Farbe schauen. Wenn die Oberfläche des Brotes zu dunkel wird, für den Rest der Backzeit mit einem Stück Backpapier oder Küchenpapier abdecken. Nach der Backzeit mit einem Zahnstocher den Gartest machen. Das Brot zehn Minuten ruhen lassen, dann zum Auskühlen aus der Form nehmen und auf ein Kuchengitter stellen.