

Schoko-Zucchini-Kuchen, Erdbeerpräsle, Mandel-Krokant

Für zwei Personen

Für den Kuchen:

500 g Zucchini	300 g gemahlene Mandeln	3 Eier
150 g Bitterkuvertüre	2 EL Yuzusaft	250 ml natives Pflanzenöl
300 g Mehl	240 g Zucker	150 g Puderzucker
2 TL Natron	1 TL Backpulver	1 Vanilleschote
6 Kardamomkapseln	1 TL Zimt	1 TL Meersalz
Öl		

Für das Erdbeerpräsle:

400 g Erdbeeren	1 Zitrone	60 ml süße Kondensmilch
150 g saure Sahne		

Für den Mandel-Krokant:

200 g Mandelplättchen	200 g Zucker	Öl
Für die Garnitur:	1 Passionsfrucht	60 g Zucker

Für den Schokoladen-Zucchini-Kuchen: Einen Backofen auf 175 Grad Heißluft vorheizen, einen weiteren Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Zucchini waschen, trockentupfen, von Enden befreien und grob raspeln.

Kardamomkapseln im Mörser zermahlen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Kuvertüre hacken.

Mehl in eine Schüssel sieben und mit gemahlenden Mandeln, Kuvertüre, Kardamom, Vanillemark, Zucker, Backpulver, Natron, Zimt und Meersalz mischen. Pflanzenöl unterrühren. Eier aufschlagen, mixen und unterheben. Geraspelte Zucchini hinzufügen und alles in der Küchenmaschine verrühren.

Silikon-Muffin-Förmchen mit neutralem Öl einfetten und die Schokoladen- Zucchini-Masse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und stürzen.

Zum Garnieren eine Yuzu-Glasur zubereiten. Dafür Yuzusaft und Puderzucker kalt verrühren und zum Schluss den Kuchen damit beträufeln.

Für das Erdbeerpräsle: Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Erdbeeren waschen, putzen und zwei Erdbeeren zum Garnieren beiseitelegen. Restliche Erdbeeren halbieren und mit der Kondensmilch marinieren. Mit Zitronensaft abschmecken. Nach ca. 10 Minuten mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Aus der sauren Sahne Nocken abstechen und kurz vorm Servieren auf die Erdbeeren geben.

Für den Mandel-Krokant: Mandelplättchen ohne Fett im Backofen bei 170 Grad Umluft ca. 8 Minuten goldbraun rösten. Zucker in einem Topf karamellisieren, die Mandeln zugeben und auf einem geölten Blech abkühlen lassen.

Für die Garnitur: Zucker langsam in einem Topf schmelzen, bis er karamellisiert und eine Bernsteinfarbe annimmt. Damit der Zucker nicht verbrennt, eine Pfanne mit kaltem Wasser aufsetzen und den Topf hin und wieder zum Runterkühlen ins kalte Wasser eintunken. Mit einem Löffel aus dem entstandenen Karamell Fäden ziehen und über dem Backpapier so verteilen, dass Spinnzucker entsteht. Den Spinnzucker zum Schluss zu einem Bällchen formen.

Passionsfrucht halbieren, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und zum Garnieren verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ralf Zacherl am 11. Mai 2020