



Cremiges Kuchenglück: Double-Chocolate-Zucchini-Kuchen

Description

So. Jetzt komme ich endlich mal wieder zum schokohimmlischen Schreiben... und bringe euch nach umzugs- und jobwechselbedingter Pause standesgemäß einen Schokokuchen mit. Ach, was sage ich? Einen Double-Chocolate-Kuchen! Einen Schoko-Zucchini-Kuchen, der beweist: [Gemüse im Gebäck](#) ist der Knaller ?. Dieses Schokoträumchen ist sooo cremig! Und wie immer ganz einfach gemacht. Das Rezept habe ich bei [herzlieb](#) gefunden.



Zucchini im Teig



fault watermark



Double-chocolate-Zucchini-Kuchen



saftiger Schokokuchen mit Zucchini



default watermark



Double chocolate



[Rezept drucken](#)
5 from 3 votes

Schoko-Zucchini-Kuchen

...unfassbar saftiger Schokoladen-Kuchen

Hier geht's um: Kuchen

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 200 g dunkle Schokolade meine: 70% Kakaogehalt
- 250 g Zucchini
- 125 ml geschmacksneutrales Ä–I ich: SonnenblumenÄ–I
- 3 Eier
- 220 g Zucker ich: halb weiÄ–, halb Rohrohrzucker
- 150 g Mehl
- 50 g Backkakao
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- Mark einer Vanillestange
- 1/2 TL Zimt
- geriebene Tonkabohne nach Geschmack

So wird's gemacht

1. Den Ofen 180Ä° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eine Backform einfetten oder mit Backpapier auskleiden.
2. Die Schokolade grob hacken, die gewaschene Zucchini grob raspeln.
3. Ä–I, Eier und Zucker miteinander verrÄ¼hren (ich habe es nur mit einem Schneebesen/ohne Mixer gemacht).
4. Die trockenen Zutaten mischen (Mehl, Kakao, Backpulver, Zimt, Vanille, Salz und Tonkabohne) und zum Ä–I-Mix geben. Nur noch so lange vorsichtig rÄ¼hren, bis die trockenen Zutaten feucht

sind.

5. Zum Schluss mit einem Spatel die gehackte Schoko und die Zucciniraspeln unterheben.
6. Den Kuchen in die Form füllen und warten... und zwar rund 55-65 Minuten. Dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und stützen.

Schokohimmlische Randnotizen

Ich mache es bei Rührkuchen eigentlich immer so, aber hier gilt ganz besonders: am besten am nächsten Tag essen! Der ist so saftig, dass er vermutlich auch noch drei Tage später schmeckt. Aber dann wird nichts mehr da sein ööö ...

Jau... geiler Scheiß, so muss Kuchen sein! Einfach nur ultraschokoladig und unbeschreiblich saftig ?. Für diese cremige Konsistenz sorgt natürlich auch die Zucchini, die geschmacklich keinem Testesser aufgefallen ist (naja, wie auch... Zucchini hat ja nicht gerade viel Eigengeschmack ?).

Also: backen, backen, backen! Und ich weiß jetzt auch, dass mein „neuer“ Backofen Schokohimmel-funktionstüchtig ist. Schönes Wochenende!

Category

1. Kuchen
2. Schokolade

Tags

1. Kakao
2. Kastenkuchen
3. Ähl
4. Schokokuchen
5. Schokolade
6. Tonkabohne
7. Zimt
8. Zucchini

Date Created

25. Mai 2018

Author

schokohimmel