



Zucchini-Schoko-Kuchen

Zeit gesamt
🕒 45min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Zucchini	1 St.
Schokolade, Zartbitter	200 g
Eier	3 St.
Zucker	150 g
Weizenmehl, Type 405	300 g
Backpulver	2 TL
Kakaopulver	50 g
Salz	
Öl	150 ml
Apfelmus	100 g
Schlagsahne	100 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Kastenform 28 cm, Sieb, grobe Reibe, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Zucchini waschen, Enden entfernen und grob raspeln. Die Schokolade grob hacken.
2. In einer großen Schüssel Eier und Zucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen ca. 2 Min. schaumig aufschlagen. Mehl, Backpulver, Kakao und Salz dazusieben. Öl und Apfelmus zugeben und alles zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Zucchini ausdrücke. 200 g Zucchini raspeln und 50 g gehackte Schokolade unter den Teig heben.
3. Teig in eine gefettete Kastenform geben und im Ofen ca. 40–50 Min. backen. Zucchini-Schoko-Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
4. Übrige gehackte Schokolade in eine Schüssel geben. In einem kleinen Topf die Sahne aufkochen, über die Schokolade gießen und etwa 30 Sek. ruhen lassen. Anschließend zu einer glatten Schokoladenglasur verrühren, über den abgekühlten Zucchini-Schoko-Kuchen gießen und abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	462 kcal
Kohlenhydrate	51 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	25 g