

Rezept der Woche

Zucchini-Schoko-Kuchen



Tipp: Zucchini macht den Kuchen schön saftig, ohne dass man sie heraus schmeckt.

Zutaten:

Für eine Kastenform (30 cm)

- 350 g Zucchini (geraspelt etwa 300 g)
- 3 Eier Größe L
- 150 g Rohrohrzucker
- 120 ml geschmacksneutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 200 g Weizenmehl (Type 550) oder Dinkelmehl (Type 630)
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g Backkakao
- ½ TL Salz
- 3 TL Weinstein-Backpulver
- 130 g Schokodrops oder gehackte, dunkle Schokolade

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform fetten oder mit Backpapier auslegen.

Zucchini waschen, trocken reiben und fein raspeln. Den Saft etwas ausdrücken (nicht zu sehr!) und zur Seite stellen.

Die Eier mit dem Zucker einige Minuten lang schaumig schlagen. Öl unterrühren.

Mehl, Haselnüsse, Kakao- und Backpulver sowie Salz in einer Schüssel vermengen. Zur Öl-Zucker-Mischung geben und nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind. Geraspelte Zucchini zugeben und so lange rühren, bis die Zucchini beinahe nicht mehr als solche zu erkennen sind. Zum Schluss 100 g Schokodrops (oder gehackte, dunkle Schokolade) unterheben.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und die restlichen Schokodrops darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen 50-60 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen, dann stürzen. Auf einem Kuchenrost vollständig auskühlen lassen. Mhhhhm...!