

Rezept

Schokoladenkuchen mit Zucchini und Nüssen

Ein Rezept von Schokoladenkuchen mit Zucchini und Nüssen, am 16.04.2024

Zutaten

300 g Zucchini	100 g Butter
200 g Vollkornmehl	50 g ungesüßtes, schwach entöltes Kakaopulver
130 g gemahlene Haselnüsse	50 g brauner Zucker
1 Päckchen Backpulver	1 TL gemahlene Vanille
1 Prise Salz	70 g Honig
3 Eier	1 Kastenform von 26 cm Länge
Butter für die Form	Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 14 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Kastenform einfetten und mit etwas Mehl austreuen. Den Ofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen.
2. Zucchini waschen, putzen und grob reiben. Butter zerlassen und beiseitestellen. Mehl mit Kakaopulver, Haselnüssen, Zucker, Backpulver, gemahlener Vanille und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Zucchiniraspel, zerlassene Butter und Honig hinzufügen und mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.
3. Die Eier trennen. Die Eigelbe unter den Teig rühren. Die Eiweiße in einer separaten Rührschüssel steif schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen und im Backofen (Mitte) 50 - 60 Min. backen. Gegen Ende der Backzeit die Stäbchenprobe machen. Dafür ein Holzspießchen in die Kuchenmitte stechen und herausziehen. Bleibt kein Teig daran kleben, ist der Kuchen fertig. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und in der Form auskühlen lassen. Dann aus der Form lösen.