

Rezept

Schoko-Zucchini-Kuchen

Ein Rezept von Schoko-Zucchini-Kuchen, am 18.04.2026

Zutaten

250 g Zucchini	3 EL Orangensaft
120 ml Buttermilch	250 g Mehl
je 1 TL Backpulver und Natron	1/4 TL Salz
1 TL Zimtpulver	1/2 TL frisch geriebene Muskatnuss
30 g ungezuckertes Kakaopulver	3 Eier
150 g Zucker	Mark von 2 Vanilleschoten
120 ml Sonnenblumenöl	1 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
120 g gehackte Nüsse (nach Wahl)	Fett für die Form
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von ca. 30 cm Länge: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben hobeln. Mit dem Orangensaft in einen Topf geben, zugedeckt ca. 5 Min. leise kochen lassen und pürieren. Buttermilch dazugeben, etwas abkühlen lassen. Die Kastenform einfetten. Den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Mehl, Backpulver, Natron, Gewürze und Kakao in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel die Eier mit Zucker, Vanillemark, Öl und Orangenschale verquirlen.
3. Die Mehl- und die Eiermischung vermengen. Die Zucchini Mischung sorgfältig unterrühren. Die Nüsse unterheben und den Teig in die gefettete Form geben. Im heißen Backofen (unten, Umluft 160°) ca. 40 Min. backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.