

Rezept

# Schoko-Zucchini-Kuchen

Ein Rezept von Schoko-Zucchini-Kuchen, am 30.05.2023

## Zutaten

<b>250 g</b> Zucchini	<b>3 EL</b> Orangensaft
<b>120 ml</b> Buttermilch	<b>250 g</b> Mehl
je 1 TL Backpulver und Natron	1/4 TL Salz
<b>1 TL</b> Zimtpulver	1/2 TL frisch geriebene Muskatnuss
<b>30 g</b> ungezuckertes Kakaopulver	<b>3</b> Eier
<b>150 g</b> Zucker	Mark von 2 Vanilleschoten
<b>120 ml</b> Sonnenblumenöl	<b>1 TL</b> abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
<b>120 g</b> 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.