

## Rezept

# Schokoladenkuchen mit Zucchini und Nüssen

Ein Rezept von Schokoladenkuchen mit Zucchini und Nüssen, am 13.10.2024

## Zutaten

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>300 g</b> Zucchini             | <b>100 g</b> Butter                                  |
| <b>200 g</b> Vollkornmehl         | <b>50 g</b> ungesüßtes, schwach entöltes Kakaopulver |
| <b>130 g</b> gemahlene Haselnüsse | <b>50 g</b> brauner Zucker                           |
| <b>1 Päckchen</b> Backpulver      | <b>1 TL</b> gemahlene Vanille                        |
| <b>1 Prise</b> Salz               | <b>70 g</b> Honig                                    |
| <b>3</b> Eier                     | <b>1</b> 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.