

## Rezept

# Zucchini-Schoko-Kuchen (auch für Diabetiker)

Ein Rezept von Zucchini-Schoko-Kuchen (auch für Diabetiker), am 28.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> Zucchini	<b>50 g</b> Zartbitterschokolade mit 70 % Kakaoanteil
<b>5</b> Eier (Größe M)	<b>250 g</b> gemahlene Mandeln
<b>1 Pck.</b> Vanillezucker	<b>25 g</b> Streusüße (nach Belieben)
<b>½ Pck.</b> Backpulver	<b>1 Msp.</b> Zimtpulver
<b>2 EL</b> Rum	Fett für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform mit 24 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Springform leicht einfetten. Zucchini waschen, putzen und fein raspeln. Zucchiniraspel mit beiden Händen gut auspressen.
2. Schokolade fein hacken. Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, Mandeln, Vanillezucker, bei Bedarf Streusüße, Backpulver, Zimt, Rum, Zucchini und Schokolade in einer Schüssel verrühren.
3. Den Eischnee mit dem Teigspatel unterheben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im heißen Backofen (Mitte) 45-50 Min. backen, bis der Kuchen leicht gebräunt aussieht.
4. Den fertigen Kuchen aus dem Backofen holen, aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.