

Zucchini-Schoko-Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

450 gr Mehl, 250 gr Zucker, 3 Eier, 4 Esslöffel Kakao, 1 Esslöffel Natron, 1,5 Teelöffel Zimt, 1,5 Packungen Backpulver, 1 Prise Salz, 5 Tropfen Vanillearoma, 5 Tropfen Bittermandelaroma, 250 ml Öl, 100 gr Raspelschokolade, 450 gr Zucchini, geraspelt.

Die Vorbereitungen:

Zucchini mit Schale grob raspeln.

Die Zubereitung:

Zucker mit Eiern schaumig schlagen. Die Aromen Vanille, Zimt, Bittermandel und Salz dazumischen. Unter diese weiche Masse die restlichen Zutaten geben, wobei die Reihenfolge egal ist. Diese Masse wird dann in eine große 28 cm gefettete Springform oder in 2 kleinere Formen gefüllt. Ich verwende dazu meist die klassische Kastenform und fülle mit dem Rest eine 12er Muffinsform. Versuche mit einer normalen Größe haben jedesmal unschöne Ergebnisse geliefert. Die kleinen Muffins sind bei unseren Kindern sehr beliebt. Der Kuchen hat bedeutend weniger Zucker als bei herkömmlichen Zucchinikuchen und der gute Schokoladengeschmack kann auch Gemüsemuffel überzeugen. Außerdem bleibt der Kuchen lange saftig und frisch. Die Natronmenge darf nicht reduziert werden, da der Kuchen sonst "klitschig" wird. Viel Spaß mit dem Rezept und gutes Gelingen.