Zucchini-Schokokuchen

Zutaten für 1 Kastenform

Für den Teig

- 350 g Zucchini (ca. 2 kleine Zucchini)
- 250 g Dinkelmehl
- 200 g Zucker (alternativ 200 g Xucker)
- 75 g Kakaopulver
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- ½ TL Ceylon-Zimt
- 4 Eier
- 250 ml Sonnenblumenöl

Für die Deko

- Schokoglasur

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 50 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 70 Minuten

Zubereitung

1. Reibe die Zucchini. Ob du sie vorher schälst, bleibt dir überlassen. Da unsere Zucchini im eigenen Hochbeet wachsen und sehr frisch sind, lasse ich sie oft dran. (*Thermomix: 4 Sek. / Stufe 7*)
2. Mische die Zucchiniraspel mit Öl und Eiern. (*Thermomix: 20 Sek. / Stufe 4*)
3. Mische Mehl mit Backpulver, Zucker, Kakao, Salz und Zimt. Hebe dann die feuchten Zutaten gut unter. (*Thermomix: 2 Min. / Knetstufe + 15 Sek. / Stufe 3*)
4. Fette eine Kastenkuchenform und streue sie mit Grieß oder Semmelbröseln aus (dadurch löst sich der Teig anschließend leichter). Verteile den Zucchini-Kuchenteig in der Kuchenform. Backe ihn 50 Minuten bei 175°C Ober-/Unterhitze.
5. Überziehe den Zucchini-Schokokuchen nach Belieben mit Schokolade, indem du 1,5 Tafeln deiner Lieblingsschokolade im Wasserbad schmilzt und dann auf Kuchen verteilst.

Lust auf Schokokuchen, aber keine Zucchini zur Hand? Dann probier meinen schnellen Schokokuchen aus dem Thermomix.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.