

ZUCCHINI-SCHOKOKUCHEN MIT HASELNÜSSEN



ZUTATEN (für 1 Kastenform)

- 300 g Zucchini
- 60 g Zartbitterschokolade
- 50 g Haselnüsse
- 250 g Mehl
- 50 g Backkakao
- 1 ½ gestrichene TL Backpulver
- 3 Eier
- 120 g Zucker
- 120 ml Rapsöl

AUSSERDEM

- Butter für die Form
- 150 g Zartbitterschokolade
- 25 g gehackte Haselnüsse

NÄHRWERTE

PRO 100 GRAMM

- 345 kcal
- 7 g Eiweiß
- 20 g Fett
- 36 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 45 Minuten
(plus 50 – 60 Minuten Backzeit)

ZUBEREITUNG

1. Die Zucchini waschen, putzen und raspeln, evtl. etwas ausdrücken. Die Schokolade und die Haselnüsse grob hacken.
2. Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform mit Butter einfetten.
3. Mehl, Kakao und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die Eier mit dem Zucker mit dem Handrührgerät cremig rühren, zuletzt das Öl zugeben. Unter die Mehlmischung rühren.
4. Zucchiniraspel, Schokolade und Haselnüsse unter den Teig heben. In die Kastenform geben und glatt streichen.
5. Auf mittlere Schiene etwas 50 – 60 Minuten backen. Vor dem Herausholen Stäbchenprobe machen, ob der Kuchen gar ist.
6. Den Kuchen 15 Minuten auf einem Rost auskühlen lassen und stürzen.
7. Die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad auf dem Herd schmelzen und den ausgekühlten Kuchen mit der Schokolade überziehen, mit den gehackten Haselnüssen verzieren.



REISER RÄT

Statt Haselnüssen können Sie auch Walnüsse oder Mandeln verwenden.

