

## Zucchini-Schokokuchen

### Zutaten für eine 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

## Zucchini-Schokokuchen ohne Thermomix

Reibt die Zucchini und mischt sie mit dem Öl und den Eier. Ob ihr die Zucchini vorher schält bleibt euch überlassen. Da unsere Zucchini im eigenen Hochbeet gewachsen ist und sehr frisch war, habe ich sie dran gelassen.

In einer anderen Schüssel mischt ihr das Mehl mit dem Backpulver, dem Zucker, dem Kakao sowie Salz und Zimt. Anschließend rührt ihr die feuchten Zutaten gut unter.

## Zucchini-Schokokuchen mit dem Thermomix

Wascht eure Zucchini, schneidet sie in grobe Stücke und gebt sie in den Mixtopf. Dann zerkleinert ihr sie 4 Sekunden lang auf Stufe 7. Gebt dann die Eier und das Öl hinzu und mischt

den Teig 20 Sekunden lang auf Stufe 4.

Anschließend gebt ihr das Mehl, das Backpulver, den Zucker und den Kakao sowie Salz und Zimt hinzu und stellt für 2 Minuten lang die Knetstufe ein. Wenn euer Teig dann noch nicht perfekt vermischt ist, startet ihr nochmal für 15 Sekunden Stufe 3.

## Zucchini-Schokokuchen backen

Fettet eine Kastenkuchenform gut ein und streut sie mit Grieß oder Semmelbröseln aus (dadurch löst sich der Teig anschließend leichter). Jetzt kommt der Zucchini-Kuchenteig in die Kuchenform und anschließend bei 175°C Ober-/Unterhitze für 50 Minuten in den Backofen.

Ich habe den Zucchini-Schokokuchen anschließend noch mit Schokolade überzogen. Dafür habe ich 1,5 Tafeln unserer Lieblingsschokolade im Wasserbad geschmolzen und auf dem Kuchen verteilt.



Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).