

# SCHOKOLADIGER ZUCCHINIKUCHEN

Backen  
mit  
Christina

★★★★★ 5 bei 42 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Die Schokolade auf einen Teller legen und im Backofen bei 60 Grad erweichen lassen.
- 2 Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann nach und nach die Dotter unterrühren. Die Schokolade einrühren und die Zucchini raschel dazugeben. Mehl, Mandeln und Backpulver kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 3 Die Masse auf ein Backblech oder in einen Backrahmen streichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 30 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.
- 4 In der Zwischenzeit für die Glasur das Kokosfett auf niedriger Stufe in einem Topf schmelzen, die Schokolade dazugeben und rühren, bis sie geschmolzen ist. Dann etwas überkühlen lassen und den mit Marillenmarmelade bestrichenen Kuchen damit glasieren.

## Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH ODER 1  
BACKRAHMEN (CA. 30 X 35 CM)

### TEIG

250 g	Zucker
3	Eier
250 g	ganz weiche Butter
60 g	Schokolade
60 g	geriebene Mandeln
300 g	geriebene Zucchini
420 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver

fein passierte  
Marillenmarmelade

### GLASUR

40 g	Kokosfett
200 g	Schokolade



Ich reibe die Zucchini zur Hälfte fein und zur Hälfte grob,

dann wird der Kuchen noch saftiger.

