SCHOKOLADIGER ZUCCHINIKUCHEN

4.9 bei 75 Bewertungen

50 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad

29 min



Zubereitung

1. Die Schokolade auf einen Teller legen und im Backofen bei 60 Grad erweichen lassen.

2. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (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 Zucchiniraspel 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.

BACKEN MIT CHRISTINA Tipp

Ich reibe die Zucchini zur Hälfte fein und zur Hälfte grob, dann wird der Kuchen noch saftiger.

Zutaten

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

TEIG

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

fein passierte Marillenmarmelade

GLASUR

40 g	Kokosfett
200 g	Schokolade