

# ZUCCHINI-KUCHEN: SCHOKOLADIG & SAFTIG

Posted on 23. Juni 2018



Heute gibt es für euch mal Zucchini-Kuchen...ein sehr leckerer und saftiger Kuchen mit Schokolade, der mich unheimlich an Brownies erinnert. Er ist prima geeignet, wenn haufenweise Zucchini im Garten darauf warten, in allen möglichen Formen verarbeitet zu werden. Die Zucchini-Saison hat ja bereits begonnen und so habe auch ich den ersten Zucchini-Kuchen für dieses Jahr gebacken...



Also habe ich gleich die Gelegenheit genutzt, um euch mein Rezept aufzuschreiben, denn jeder macht seinen Zucchini-Kuchen ja ein bisschen anders. Bei meiner Variante darf neben Kakao und ein paar Schokostückchen auch noch etwas Espresso mit in Teig und die Schokoglasur. Wer möchte, unterstreicht den Geschmack noch mit einem Hauch Zimt.

Ich backe den Teig meistens auf einem Blech mit einem eckigen Backrahmen. Durch den Backrahmen wird die Größe des Blechs ein bisschen verkleinert. Alternativ bietet sich auch der große Ofenzauberer an oder eine große rechteckige Springform. In dieser werden die Kuchenstücke dann ein wenig dicker und die Backzeit verlängert sich um ein paar Minuten. Möglich wäre auch eine

sehr große Gugelhupfform, worin sich allerdings die Backzeit deutlich verlängert, auf etwa 1 Stunde.

Eigentlich ist der Zucchini-Kuchen ein ganz schlichter, saftiger und leckerer Schokokuchen, der schnell gebacken ist und auch noch gesundes Gemüse enthält. So essen meine Kinder jedenfalls sehr gerne Zucchini und alle sind zufrieden...



## Zucchini Kuchen



Das  $\frac{1}{2}$  Rezept passt in eine Springform 26 cm.

**Ertrag:**

1 Blech

Portionen:

Stück

## Zutaten

- 400 g Zucchini (küchenfertig)
- 150 g Haselnüsse (gemahlen (vorher angeröstet))
- 4 Eier (Gr. M oder L)
- 250 g Zucker
- 150 g Butter (sehr weich)

- 100 g neutrales Öl / Rapsöl
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1/2–1 TL Zimt (optional)
- knapp ½ TL Salz
- 400 g Mehl (gerne auch Dinkel)
- 40–50 g Kakao (Backabteilung) (ich: 40g)
- 1 Päckchen (Weinstein-) Backpulver
- 40 g Espresso (frisch gebrüht) (alternativ Milch)
- 100 g backfeste Schokotropfen oder Chocolatechunks
- Nach Wunsch Haselnüsse gegen Mandeln oder andere Nüsse austauschen.

### Für Die Schokoladenglasur:

- 200 g Schokolade (ich: 100g Vollmilch- + 100g Zartbitterschokolade)
- 60 g Sahne
- 40 g Espresso (frisch gebrüht) (alternativ Milch)
- optional: weiße Schokoraspeln für die Deko (oder gehackte Haselnüsse, Smarties etc.)

## Zubereitung

### Teig

1. Zucchini raspeln.  
Wenn die Zucchini sehr saftig sind, in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
2. Backblech mit Backpapier auslegen und optional einen eckigen Backrahmen darauf stellen.
3. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Heißluft/ Umluft) vorheizen.
4. Butter, Eier, Zucker, Vanilleextrakt sowie das Salz sehr schaumig aufschlagen.
5. Mehl, Kakao und Backpulver dazu sieben und kurz unterrühren.
6. Die restlichen Zutaten hinzufügen und unterheben.
7. Auf das vorbereitete Backblech geben und für etwa 30-35 Minuten backen.
8. Bitte rechtzeitig die Stäbchenprobe machen, da jeder Ofen etwas anders backt.
9. Wenn der Kuchen vollständig abgekühlt ist, kann er dekoriert werden.



## Schokoladenglasur

1. Die Schokolade fein hacken.
2. Danach 2/3 der Schokolade zusammen mit dem Espresso und der Sahne über dem Wasserbad schmelzen (oder in einer beheizbaren Rührschüssel).
3. Ist die Schokolade vollständig geschmolzen, vom Wasserbad nehmen und den übrigen Teil hinzufügen.
4. Solange langsam unterrühren, bis alles komplett geschmolzen ist. (Durch diese "Impfmethode" hat die Schokolade automatisch die ideale Verarbeitungstemperatur und sieht später nicht stumpf aus.)
5. Den Guss gleichmäßig über dem Zucchini-Kuchen verteilen und nach Wunsch mit weißen Schokoraspeln bestreuen.

Rezept drucken

## Zucchini Kuchen (Thermomix-Rezept)



[Rezept drucken](#)

Rezept teilen

•



•



•



•





•



•



Das ½ Rezept passt in eine Springform 26 cm.

**Ertrag:**

1 Blech

Portionen:

Stück

## Zutaten

- 400 g Zucchini (küchenfertig)
- 150 g Haselnüsse (gemahlen (vorher angeröstet))
- 4 Eier (Gr. M oder L)
- 250 g Zucker
- 150 g Butter (sehr weich)
- 100 g neutrales Öl / Rapsöl
- 1 Tl Vanilleextrakt
- 1/2-1 Tl Zimt (optional)
- knapp ½ TL Salz
- 400 g Mehl (gerne auch Dinkel)
- 40-50 g Kakao (Backabteilung) (ich: 40g)
- 1 Päckchen (Weinstein-) Backpulver
- 40 g Espresso (frisch gebrüht) (alternativ Milch)
- 100 g backfeste Schokotropfen oder Chocolatechunks
- Nach Wunsch Haselnüsse gegen Mandeln oder andere Nüsse austauschen.

## Für Die Schokoladenglasur:

- 200 g Schokolade (ich: 100g Vollmilch- + 100g Zartbitterschokolade)
- 60 g Sahne
- 40 g Espresso (frisch gebrüht) (alternativ Milch)
- optional: weiße Schokoraspeln für die Deko (oder gehackte Haselnüsse, Smarties etc.)

## Zubereitung

### Teig

1. Zucchini in groben Stücken in den Mixtopf geben, 5 Sek. | Stufe 5 und umfüllen.  
Wenn die Zucchini sehr saftig sind, in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
2. Backblech mit Backpapier auslegen und optional einen eckigen Backrahmen darauf stellen.
3. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Heißluft/ Umluft) vorheizen.
4. Schmetterling einsetzen. Butter, Eier, Zucker, Vanilleextrakt sowie das Salz in den Mixtopf geben und für 5 Min. | Stufe 3,5 sehr schaumig rühren.
5. Schmetterling entfernen.  
Die restlichen Zutaten hinzufügen, 1 Min. | Stufe 4 | Linkslauf mischen.  
Dabei mit dem Spatel durch die Deckelöffnung rühren.
6. Auf das vorbereitete Backblech geben und für etwa 30-35 Minuten backen.
7. Bitte rechtzeitig die Stäbchenprobe machen, da jeder Ofen etwas anders backt.
8. Wenn der Kuchen vollständig abgekühlt ist, kann er dekoriert werden.

### Schokoladenglasur

1. Die Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben und für 10 Sek. | Stufe 8 zerkleinern, anschließend mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Espresso und Sahne hinzufügen und für 3-4 Min. | 50°C | Stufe 2 schmelzen
3. Den Guss gleichmäßig über dem Zucchini-Kuchen verteilen und nach Wunsch mit weißen Schokoraspeln bestreuen.

