# Double Choc-Zucchini-Kuchen

Das Rezept von dem Double Choc-Zucchini-Kuchen ist sehr saftig und trotzt nur so vor Schokolade. Nichts für Kalorienzähler, tut aber zwischendurch mal der Seele gut.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 1,1 h

**Gesamtzeit:** 1,4 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Zucchini |
| 200 g | Zartbitterkuvertüre |
| 125 ml | Öl |
| 3 Stk. | Eier |
| 200 g | Zucker |
| 150 g | Mehl |
| 50 g | Kakao (ungesüßt) |
| 1 TL | Backpulver |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 0.5 TL | Zimt |
| 1 Stk. | Backform (Kastenform 25 cm) |

## Zubereitung

1. Für den **Double Choc-Zucchini-Kuchen** eine Kastenform (ca. 25cm lang) gut einfetten, oder mit Backpapier auslegen, und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Danach die Kuvertüre mit einem Messer grob zerhacken.

3. Als nächstes die Zucchini waschen und grob raspeln.

4. Nun die Eier mit dem Zucker einige Minuten schaumig rühren, dabei das Öl einfließen lassen.

5. Anschließend das Mehl, den Kakao, das Backpulver, das Salz, den Vanillezucker und den Zimt miteinander vermengen und durchsieben.

6. Jetzt die trockenen Zutaten mit einem Spatel unter die Ei-Creme heben.

7. Zum Schluss noch die zerhackte Schokolade und die Zucchini-Raspeln unterheben, und den Teig in die Form geben. Der Kuchen sollte nun ca. 60-65 Minuten backen und anschließend komplett auskühlen.

## Tipp

Wer den Double Choc-Zucchini-Kuchen noch schokoladiger haben möchte, könnte diesen zusätzlich mit einer Schokoladenglasur überziehen. Zudem schmeckt der Kuchen erst am nächsten Tag noch besser.