# Schokoladen-Zucchini-Brot

Zucchini passen geschmacklich einfach zu allem, wie dieses Rezept für das leckere Schokoladen-Zucchini-Brot beweist.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 220 g | Zucchini |
| 130 g | Mehl |
| 50 g | Kakaopulver |
| 1 TL | Natron |
| 0.5 TL | Backpulver |
| 0.5 TL | Salz |
| 0.5 TL | Zimt |
| 150 g | Schokochips |
| 2 Stk. | Eier |
| 120 ml | Öl |
| 100 g | Zucker |
| 100 g | Zucker (braunen) |
| 1 TL | Vanilleextrakt |

## Zubereitung

1. Für das Schokoladen-Zucchini-Brot zu Beginn das Backrohr auf 180 Grad vorheizen und eine mittelgroße Kastenform einfetten. Die Zucchini waschen, trocknen und mittelfein reiben.

2. Das Mehl mit Backpulver und Natron in eine Schüssel sieben. Kakaopulver, Zimt und Salz zufügen. Die trockenen Zutaten gut durchmischen, dann die Schokoladenchips unterheben. Die Eier in eine zweite Schüssel schlagen. Zucker, braunen Zucker, Vanilleextrakt und Öl zufügen und mit dem Schneebesen oder Rührgerät gründlich durchrühren.

3. Die geriebenen Zucchini und die Mehlmischung unter die feuchten Zutaten heben. Kurz durchrühren, bis der Teig gleichmäßig ist. Den Teig in die Form füllen und glattstreichen. Auf dem Ofenrost (mittlere Schiene) rund 60 Minuten lang backen. Vor dem Herausnehmen Stäbchentest machen.

4. Das Brot herausnehmen und 10 Minuten auf einem Kuchengitter in der Form abkühlen lassen. Anschließend vorsichtig stürzen und komplett auskühlen lassen. Dann in Scheiben schneiden und servieren.

## Tipp

Das Schokoladen-Zucchini-Brot bleibt für mehrere Tage lang saftig und lässt sich auch gut einfrieren.