

Avocado-Schokokuchen

Der Avocado-Schokokuchen ist saftig, schokoladig und besonders köstlich. Dieses Kuchen-Rezept überzeugt mit zarter Textur und glänzender Schokoglasur.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

für den Teig

250 g	Avocados (Fruchtfleisch)
75 ml	Milch
200 g	Zartbitter Schokolade
4 Stk.	Eier
175 g	brauner Zucker (oder Feinkristallzucker)
1 Messerspitze	Vanille (gemahlen)
1 Stk.	Bio Orange (Schale unbehandelt)
175 g	Weizenmehl
2 EL	Kakao
1 Prise	Salz

Für die Schokoglasur

100 g	Zartbitterschokolade
1 EL	Butter

Zubereitung

1. Für den **Avocado-Schokokuchen** die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch herauslösen. Zusammen mit der Milch fein pürieren, bis eine glatte, cremige Masse entsteht.
2. Die Zartbitterschokolade grob hacken und über einem heißen Wasserbad langsam

schmelzen. Kurz abkühlen lassen. Eier, Zucker, Vanille, Orangenabrieb und eine Prise Salz in einer Schüssel mehrere Minuten cremig aufschlagen. Die Avocadocreme und die geschmolzene Kuvertüre unterrühren. Mehl und Kakaopulver vermischen und vorsichtig unter die Masse heben, bis ein homogener Teig entsteht. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Springform füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 25 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

3. Die Zartbitterschokolade über dem Wasserbad schmelzen. Butter hinzufügen und zu einer glänzenden, glatten [Glasur](#) verrühren. Die Glasur gleichmäßig über den abgekühlten Avocado-Schokokuchen gießen und fest werden lassen.

Tipp