Zucchini-Nuss-Schokoladen-Kuchen

Das Rezept für einen Zucchini-Nuss-Schokoladen-Kuchen ist ein echter Geheimtipp. Das Zusammenspiel der einzelnen Zutaten ist ungewöhnlich, aber sehr lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

150 g	Butter
130 g	Zucker (braunen)
1 Packung	Vanillezucker
1 Messerspitze	Zimt
1 Messerspitze	Anis
1 Prise	Salz
3 Stk.	Eier
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
260 g	Zucchini
60 g	Schokolade
60 g	Walnüsse
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Zucchini-Nuss-Schokoladen-Kuchen** eine kleine Kastenform mit Backpapier auslegen. Das verhindert ein Ankleben des Kuchens beim Backen. Den Ofen danach auf 175°C vorheizen. Die Zucchini waschen und grob raspeln. Schokolade und Nüsse hacken.

2. In einer Schüssel Butter und Zucker verrühren. Vanillezucker, Anis, Zimt, Salz und Eier dazugeben und mit einem Handrührgerät verquirlen. Danach das Mehl sieben und mit dem

Backpulver zusammen ebenfalls unterrühren. Nun Zucchini, Schokolade und Nüsse zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

3. Den Teig nun in die Kuchenform geben, glatt streichen und für 50 – 55 Minuten im Backofen ausbacken. Nach der Garprobe den Kuchen aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Besonders lecker ist er, wenn er eine Nacht in Alufolie im Kühlschrank ruhen konnte.

Tipp

Der leckere Zucchini-Nuss-Schokoladen-Kuchen ist ein echter Hit. Sehr lecker schmeckt auch Staubzucker über dem Kuchen oder eine Schokoladenglasur.