Zucchini Schokokuchen



Von Kuchenfee

Lasst mich eines anmerken... es gibt 2 Gemüsesorten die ich einfach absolut ungerne esse : Zucchini & Auberginen. Eeeew. Naja, ihr könnt euch sicherlich vorstellen wie gehemmt ich daher war diesen Kuchen zu essen! Ich habe mich nach einem kleinen, inneren Kampf überwunden & ein Stück probiert – ...tja, das war mein Verderben. Mittlerweile habe ich diesen Kuchen unzählige male gemacht & liebe ihn.Viele die ihn das erste mal „hören“ sind total gehemmt bzw irritiert und brauchen auch erst mal etwas Überzeugung bevor sie wirklich probieren möchten aber den meisten gings wie mir; ein Biss & sie waren ihm Verfallen.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
15 min	**40 min**	**n/a**	**55 min**

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **200 g** Butter
  weich
- **200 g** Zucker
- **1 Prise** Salz
- **2 Paket** Vanillinzucker
- **4 x** Eier
  Größe M, Raumtemperatur
- **220 g** gemahlene Nüsse oder Mandeln
- **250 g** Mehl
- **3 EL** Backkakao
- **1 Paket** Backpulver
- **1-2 TL** Zimt
- **2-3 EL** Frischkäse
- **480 g** Zucchini
  fein gerieben
- **200 g** Schokoraspeln
  optional

Werkzeuge

- 4 Kant Reibe
- Gugelhupf Form
- Schüssel
- Gummilippe
- Küchenmaschine / Handrührgerät

Zubereitung

01 Ofen auf 175°C Umluft vorheizen. Guglform falls notwendig fetten & mehlen.

02 Butter, Zucker, Salz und Vanillinzucker aufschlagen.

03 Ein Ei nach dem anderen unter die ButterZuckerMasse rühren.

04 Alle trocknen Zutaten gründlich miteinander vermengen.

05 Die trocknen Zutaten mit dem Frischkäse zur ButterZuckerMasse geben & kurz miteinander vermengen.

06 Zucchini (+wenn gewollt Schokorapspel) kurz unter die Masse rühren.