

Schokokuchen mit Zucchini

Zutaten für ein Blech (1 Tasse = 200 ml)

- 2 Tassen geriebene Zucchini
- ½ Tasse Pflanzenöl
- 1,5 Tassen Zucker (kann man auch reduzieren)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 2,5 Tassen Vollkornmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- ½ -3/4 Tasse Backkakao
- 1 – 2 TL Zimt
- ½ Tasse gemahlene Nüsse
- ½ Tasse Milch / Joghurt / Buttermilch, wenn der Teig noch Flüssigkeit braucht
- 1 gute Prise Salz
- 1 Päckchen Zartbitterschokoglasur oder Zartbitterschokolade (zerstoßen) für Schokostückchen drinnen

Zubereitung:

Zucchini waschen, evtl. schälen und fein reiben. Öl, Zucker, Vanillezucker und Eier gut verquirlen. Mehl, (Nüsse), Kakao, Backpulver, Zimt und Salz mischen und unterrühren. Zum Schluss die Zucchini unterheben. Milch dazugeben, wenn der Teig noch Flüssigkeit braucht. Wenn man mag, kann man jetzt die zerstoßene Schokolade unterrühren.

Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf verteilen und bei 175 Grad ca. 20 min backen. Stäbchenprobe machen. Der Kuchen ist gut, wenn die Oberfläche noch etwas „nachfedert“. Noch warm in Brownie-Stücke schneiden. Bei Bedarf mit Couvertüre dekorieren.

Ich habe den Teig auch mal in gemehlte Pralinenförmchen gefüllt - siehe Foto.

