



**SOLAWI  
KONSTANZ**



## Double-Chocolate-Zucchini-Kuchen

### Zutaten

für 8 Personen

- 200 g dunkle Schokolade (70% Kakaogehalt)
- 250 g Zucchini
- 125ml Sonnenblumenöl
- 3 Eier
- 180 g Zucker
- 150 g Mehl
- 50 g Backkakao
- 1TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- Mark einer Vanillestange
- 1/2TL Zimt
- geriebene Tonkabohne nach Geschmack

### Besonderes Zubehör

Gugelhupfform oder  
Kastenform  
Handrührgerät

### Schwierigkeitsgrad

Normal

### Zubereitungszeit

20 Minuten  
+55-65 Min Backzeit



### Zubereitung

Den Ofen 180° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eine Backform einfetten oder mit Backpapier auskleiden. Die Schokolade grob hacken, die gewaschene Zucchini grob raspeln. Öl, Eier und Zucker miteinander verrühren. Die trockenen Zutaten mischen (Mehl, Kakao, Backpulver, Zimt, Vanille, Salz und Tonkabohne) und zum Öl-Mix geben. Nur noch so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind. Zum Schluss mit einem Spatel die gehackte Schoko und die Zucchiniraspeln unterheben. Den Kuchen in die Form füllen und warten... und zwar rund 55-65 Minuten. Dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und stürzen.

Tipp: der Kuchen eignet sich auch wunderbar für Muffinförmchen. Wer möchte kann auch ein paar Kirschen in en Teig geben und schon hat man es noch ein bisschen fruchtiger