Zucchini-Schokolade-Kuchen

Ich freue mich, einen Beitrag zu leisten zu einem recht normalen Kuchen. Sie sind sicherlich auch daran interessiert, ein neues Rezept für einen schmackhaften Rührkuchen zu erhalten.



Durch das Gemüse sehr saftig
Wäre es ein normaler Zucchinikuchen geworden, würde ich das Rezept nicht im Foodblog veröffentlichen. Denn dazu habe ich schon ein Rezept veröffentlicht. Aber ich habe den Zucchinikuchen nochmals abgewandelt und in den fertigen Rührteig einige Esslöffel Schokoladenstreusel gegeben und untergemischt. Also kein Kakaopulver, um den ganze Kuchen zu einem Schokoladenkuchen zu machen. Sondern nur Schokoladenstreusel, die dem Kuchen aber zusätzliche Süße und einen leichten Schokoladengeschmack geben.

Bei einem Zucchinikuchen ist darüber hinaus auch folgendes sehr wichtig.

Der Anteil von geraspelter Zucchini zum Anteil des Mehls sollte eher ausgeglichen sein, also am besten 1:1. Sie können aber durchaus wie in diesem Rezept 300 g geraspelte Zucchini und 200 g Mehl verwenden, damit gelingt Ihnen der Kuchen auch. Aber dieser Anteil von Mehl ist zwingend notwendig, da der Kleber des Weizenmehls, das Gluten, benötigt wird, um den Rührteig zu binden.

Und darüber hinaus ist es wichtig, dass Sie die geraspelten Zucchini nicht in die Küchenmaschine geben und von der Maschine unter den Rührteig untermischen lassen. Die Küchenmaschine zerkleinert nämlich die geraspelte Zucchini noch zusätzlich, macht sie sehr fein und leider auch etwas flüssig und mischt dies dann dem Rührteig unter. Somit verliert die geraspelte Zucchini seine Struktur, die aber erhalten bleiben und dem Kuchen Struktur und Geschmack geben soll. Und zu flüssig soll der Rührteig ja auch nicht werden.



Schöne Kastenform

Zusätzliche Süße bekommt der Kuchen noch vor dem Servieren durch ein wenig Puderzucker, der auf dem Kuchen zerstäubt

wird.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 300 g Zucchini
- 4–5 EL Schokoladenstreusel
- 2–3 EL Puderzucker

Anstelle von 500 g Mehl nur 200 g Mehl und 300 g geraspelte Zucchini verwenden.

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min. bei 170 °C Umluft

Zucchini putzen und in der Küchenmaschine grob in eine Schale reiben.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Nur 200 g Mehl verwenden.

Zucchini in den Rührteig geben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben und ein wenig vermischen.

Ebenso die Schokoladenstreusel dazugeben und unterheben.

Rührkuchen in der Kastenbackform nach dem Grundrezept backen.

Kuchen nach dem Backen gut abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben.

Mit Puderzucker durch ein Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!