

# SAFTIGSTER SCHOKOLADENKUCHEN / MEGA EINFACH UND SCHOKOLADIG



Dieser hübsche und einfache Schokokuchen ist super lecker. Durch die Zucchini im Teig wird er mega saftig und nicht zu schwer. Mit einer cremigen Ganache und Kakaonibs und gefriergetrockneten Himbeeren dekoriert sieht er richtig gut aus. Die Zucchini schmeckt man dabei gar nicht, auch Murat, Samira und Ela haben sie beim Probieren nicht bemerkt. Der Kuchen schmeckt sowohl zimmerwarm als auch eiskalt aus dem Kühlschrank. Im Kühlschrank ist er bis zu 1 Woche haltbar und bleibt wunderbar saftig.



Zubereitungszeit  
**15 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**35 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Schlage einen Backring mit Backpapier ein oder verwende einen Springformboden.

## SCHOKOLADENTEIG

Schmilz die Butter in einem Topf oder in der Mikrowelle bei mittlerer Hitze. Achte darauf, dass die Butter nicht zu heiß wird. Schalte den Herd aus und schmilz die Zartbitterkuvertüre in der warmen Butter. Verrühre die Eier mit dem braunen Zucker, Salz und der Tonkapaste in 3-4 Minuten cremig. Raspel die Zucchini fein. Rühre sie mit der warmen Schokoladenbutter und dem Zitronensaft und -abrieb in die Eiermasse ein. Verrühre das Mehl mit dem Backpulver und rühre den Kakao ein. Rühre die Mischung kurz in den Teig ein.



Verwende statt Mehl plus Backpulver einfach mein Backmehl. Das Backpulver ist darin schon in der perfekten Menge enthalten.

## SCHOKOLADENKUCHEN BACKEN

Fülle den Teig in die Backform ein und verteile ihn gleichmäßig. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U für etwa 35-40 Minuten, bis er gar ist. Nimm ihn aus dem Ofen heraus und lasse ihn abkühlen.

## ZARTBITTERGANACHE

Koche die Sahne auf, nimm sie vom Herd herunter. Rühre die Kuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist.

## DEKORATION

Löse den Kuchen aus der Backform heraus und setze ihn auf eine Servierplatte. Verstreiche die Ganache mit einer Palette auf dem Kuchen und bestreue ihn mit Kakaonibs und bröse die gefriergetrockneten Himbeeren darüber. Lasse die Ganache im Kühlschrank festwerden. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

## SCHOKOLADENKUCHEN:

- 180 g** Butter
- 180 g** Zartbitterkuvertüre
- 3** Eier
- 130 g** brauner Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Tonkapaste
- 130 g** Zucchini
- ½** Zitrone (Saft und Abrieb)
- 130 g** Mehl
- 1.5 TL** Backpulver
- 30 g** Kakao

## ZARTBITTERGANACHE:

- 50 g** Sahne
- 100 g** Zartbitterkuvertüre

## DEKORATION:

- 1 EL** Kakaonibs
- 1 EL** Himbeere (gefriergetrocknet)