

Cynthia Barcomi
Schokoladenkuchen-Herzen

Mittwoch, 14. Februar 2024
Rezept für eine Backform von 24 x32 cm

Zutaten:

Für den Kuchen:

etwas	weiche Butter zum Einfetten der Form
250 g	Zucchini
100 g	Zartbitter-Schokolade
300 g	Weizenmehl, Type 405
50 g	Kakao-Pulver, ungesüßt
1/2 TL	Salz
1 TL	Natron
1/2 TL	Backpulver
1 Prise	Zimt, gemahlen
125 g	weiche Butter
100 ml	Pflanzenöl
175 g	brauner Zucker
1 TL	Instant-Kaffee- oder Espressopulver
1 TL	Vanilleextrakt
3	Eier (Zimmertemperatur)



Für das Frosting:

250 g	Puderzucker
125 g	weiche Butter
1 EL	Milch oder Sahne
15 g	gefriergetrocknete Erdbeeren, zermahlen (oder 1 EL Erdbeerkonfitüre)
etwas	rote Lebensmittelfarbe nach Belieben

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 165 Grad Umluft oder Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Die rechteckige Backform (ca. 24 x32 cm) mit Butter ausfetten.
3. Zucchini abwaschen, putzen und fein raspeln.
4. Die Schokolade grob hacken.
5. Mehl, Kakao, Salz, Natron, Backpulver und Zimt in einer Schüssel vermengen.
6. Butter mit Öl, braunem Zucker, Instant-Kaffeepulver und Vanilleextrakt mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer cremig aufschlagen. Die Eier nacheinander hinzufügen und weiter aufschlagen.
7. Die Mehlmischung mit einem Teigschaber oder Holzlöffel unter die Buttermasse heben, danach Zucchini und Schokolade unterrühren.
8. Die Teigmasse in der gebutterten Form verteilen und im vorgeheizten Ofen 35 bis 38 Minuten backen. Mit dem Stäbchentest prüfen, ob der Kuchen fertig gebacken ist.
9. Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Backform lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
10. Für das Frosting den Puderzucker sieben.
11. In einer großen Rührschüssel die Butter und die Hälfte des Puderzuckers mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer auf höchster Stufe cremig rühren. Nach und nach den restlichen Puderzucker und Milch oder Sahne unterschlagen gefolgt von gefriergetrockneten Erdbeeren oder Konfitüre. Die Masse auf höchster Stufe einige Minuten fluffig aufschlagen.
12. Wer mag kann auch ein paar Tropfen rote Lebensmittelfarbe dazugeben.
13. Mit einem Herzausstecher Herzformen aus dem ausgekühlten Kuchen ausstechen. Die Herzchen eng aneinander ausstechen, um so viel Herzen wie möglich aus dem Kuchen auszusteichen.
14. Das Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Herzen auftragen.