

Schokoladenkuchen mit Apfel und Zucchini

Zutaten für 1 Kuchen/Kastenform:

1 kleiner Apfel (etwa 100 g)
100 g Zucchini
80 g dunkle Kuvertüre
3 Eier
150 g Zucker
Prise Salz
100 ml neutrales Pflanzenöl
200 g Mehl
z.B. Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 603
8 g Backpulver
½ TL Natron
2 El Kakaopulver
1 Handvoll gehackte Nüsse, z.B. Pekannüsse
Butter + Mehl für die Form

Die Zucchiniraspel verleihen dem Kuchen eine saftige und zart schmelzende Konsistenz.

Zubereitung:

1. Backofen auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Kastenform mit Butter einfetten und mehlen.
2. Apfel grob raspeln.
Zucchini fein (der Kuchen wird fudgy/cremig) oder grob (der Kuchen wird locker) raspeln.
Kuvertüre fein zerkleinern.
3. Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz in der Küchenmaschine (mit dem Flachrührer) cremig aufschlagen.
Öl unterrühren.
4. Mehl mit dem Backpulver/Natron und dem Kakao vermischen, über die Eimasse sieben.
Apfel, Zucchini, Kuvertüre, Salz und die Nüsse zugeben, alles kurz vermischen.
5. Teig in die Backform füllen und sofort in den Backofen stellen.
6. Etwa 45-50 Minuten backen.
Vor dem Stürzen etwas abkühlen lassen.

Schokoladenmuffins mit Apfel und Zucchini

Zutaten für ein 12er Muffinblech oder 8 bis 10 Tulip Muffin Cups:

1 kleiner Apfel (etwa 100 g)
100 g Zucchini
80 g dunkle Kuvertüre
3 Eier
150 g Zucker
Prise Salz
100 ml neutrales Pflanzenöl
200 g Mehl
z.B. Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 603
8 g Backpulver
½ TL Natron
2 El Kakaopulver
1 Handvoll gehackte Nüsse, z.B. Pekannüsse
Butter + Mehl für die Form

Die Zucchiniraspel verleihen dem Kuchen eine saftige und zart schmelzende Konsistenz.

Zubereitung:

1. Backofen auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Passende Muffin Cups (Gebäckkapseln) in das Muffinblech setzen.
2. Apfel grob raspeln.
Zucchini fein (die Muffins werden fudgy/cremig) oder grob (die Muffins werden locker) raspeln.
Kuvertüre fein zerkleinern.
3. Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz in der Küchenmaschine (mit dem Flachrührer) cremig aufschlagen.
Öl unterrühren.
4. Mehl mit dem Backpulver/Natron und dem Kakao vermischen, über die Eimasse sieben.
Apfel, Zucchini, Kuvertüre, Salz und die Nüsse zugeben, alles kurz vermischen.
5. Masse (je etwa 2 El) in die entsprechend vorbereitete Muffin Cups füllen.
6. Im heißen Backofen etwa 25-30 Minuten backen.
7. Im Muffinblech etwas abkühlen lassen.
Aus dem Blech nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.