

Kürbis-Zucchini-Schoko-Kuchen



Mit Kürbis und Zucchini

Backen Sie gern mit Gemüse? Vielleicht haben Sie ja schon diverse Gemüsesorten für einen Rührkuchen ausprobiert. Und sind zu dem einen oder anderen Ergebnis gekommen.

Ich kann Kürbis und Zucchini für einen Rührkuchen empfehlen. Ich habe schon des Öfteren Zucchini für einen Rührkuchen verwendet. Und das Rezept in meinem Foodblog veröffentlicht. Und ich habe auch Kürbis für einen Kuchen verwendet. Und auch dieses Rezept hier veröffentlicht.

Ein neues Rezept ist jedoch dasjenige hier, bei dem ich Zucchini und Kürbis verwende. Denn ich hatte beides vorrätig und das Gemüse musste verbraucht werden. Also kommt beides in den Rührteig hinein.

Und als keine geschmackliche Beigabe gebe ich noch einige Esslöffel Schokoladenstreusel für Schokogeschmack hinzu.

Verfeinert wird der Rührkuchen noch mit etwas Puderzucker, den ich nach dem Abkühlen oben auf den Kuchen gebe.



Und ein wenig Schokogeschmack

Ich muss Sie auf zwei Dinge aufmerksam machen:

Erstens habe ich festgestellt, dass Rührkuchen mit geraspeltem Gemüse immer sehr fett werden. Aber das hängt vermutlich mit dem verminderten Mehlanteil zusammen. Es ist eben weniger Mehl zur Aufnahme der Margarine vorhanden. Sondern stattdessen geraspeltes Gemüse, das aber das Fett nicht aufnehmen kann. Aus diesem Grund können Sie durchaus den Margarine-Anteil etwas reduzieren.

Zweitens ist es wichtig, das geraspelte Gemüse nicht mit der Küchenmaschine unter den Rührteig zu vermischen. Die Küchenmaschine zerkleinert das Gemüse noch weiter und macht eben einen Brei respektive Teig daraus, das Gemüse verliert seine grobe Struktur und der Kuchen damit den Biss beim späteren Genießen desselben. Außerdem wird der Teig dadurch auch noch flüssiger. Abhilfe: Kurz vor der Hinzugabe des

Rührteigs in die vorbereitete Backform das geraspelte Gemüse mit dem Backlöffel nur unter den Rührteig unterheben. So, wie sie es auch von geschlagener Sahne, die in die Käsemasse eines Käsekuchens nur untergehoben wird, kennen.

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)
- Nur 200 g Margarine

Zusätzlich:

- 150 g Butternusskürbis
- 150 g Zucchini
- 2 EL Schokoladenraspeln

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

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. 50 g Margarine weglassen.

Gemüse putzen, grob zerkleinern und in der Küchenmaschine fein raspeln.

Gemüse zum Rührteig geben und mit dem Backlöffel unterheben.

Schokoladenstreusel ebenfalls dazugeben und auch unterheben.

Kuchen in einer Kasten-Backform nach dem Grundrezept backen.

Kuchen gut abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Mit etwas Puderzucker durch ein feines Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!