

# Schoko-Kuchen-Herzen

## Für eine Backform

### Für den Kuchen:

weiche Butter	250 g Zucchini	100 g Zartbitter-Schokolade
300 g Weizenmehl, 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-Kaffeepulver	1 TL Vanilleextrakt	3 Eier

### Für das Frosting:

250 g Puderzucker	125 g weiche Butter	1 EL Milch oder Sahne
1 EL Erdbeerkonfitüre	rote Lebensmittelfarbe	

Den Backofen auf 165 Grad Umluft oder Ober-Unterhitze vorheizen.

Die rechteckige Backform (ca. 24 x32 cm) mit Butter ausfetten.

Zucchini abwaschen, putzen und fein raspeln.

Die Schokolade grob hacken.

Mehl, Kakao, Salz, Natron, Backpulver und Zimt in einer Schüssel vermengen.

Butter mit Öl, braunem Zucker, Instant-Kaffeepulver und Vanilleextrakt mit der Kuchenmaschine oder dem Handmixer cremig aufschlagen. Die Eier nacheinander hinzufügen und weiter aufschlagen.

Die Mehlmischung mit einem Teigschaber oder Holzlöffel unter die Buttermasse heben, danach Zucchini und Schokolade unterrühren.

Die Teigmasse in der gebutterten Form verteilen und im vorgeheizten Ofen 35 bis 38 Minuten backen. Mit dem Stabchentest prüfen, ob der Kuchen fertig gebacken ist.

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.

Für das Frosting den Puderzucker sieben.

In einer großen Ruhrschaüssel die Butter und die Hälfte des Puderzuckers mit der Kuchenmaschine oder dem Handmixer auf höchster Stufe cremig rühren.

Nach und nach den restlichen Puderzucker und Milch oder Sahne unterschlagen gefolgt von Erdbeerkonfitüre. Die Masse auf höchster Stufe einige Minuten fluffig aufschlagen.

Wer mag kann auch ein paar Tropfen rote Lebensmittelfarbe dazugeben.

Mit einem Herzausstecher Herzformen aus dem ausgekühlten Kuchen ausstechen. Die Herzchen eng aneinander ausstechen, um so viel Herzen wie möglich aus dem Kuchen auszustechen.

Das Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Herzen auftragen.

Cynthia Barcomi am 14. Februar 2024