

# Zucchinischnitte

## Zutaten für 1 Backblech

3 Eier  
300 g Staubzucker  
200 ml Öl  
100 g Walnüsse, fein gerieben  
400 g Zucchini, grob (oder fein) gerieben  
350 g Mehl glatt  
1 TL Backpulver  
1 TL Natron  
2 TL Zimt

## Zubereitung

- Eier mit Staubzucker schaumig schlagen.
- Das Öl unter ständigem Rühren langsam hinzufügen.
- Die geriebenen Walnüsse und Zucchini unterheben.
- Mehl mit Backpulver, Natron und Zimt vermengen und unter die Zucchini Masse heben.
- Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- Die Schokolade und Butter in einen hitzebeständigen Topf geben und in der Nachwärme des Backrohrs zerschmelzen lassen - gut durchrühren. Den Kuchen mit Marmelade bestreichen und die Schokoglasur gleichmäßig darauf verteilen. Kühl stellen und die Schokoglasur fest werden lassen, dann in Schnitten zerteilen.