

# BIO-ZUCCHINISCHNITTEN



Das **Lehrlingshaus Eibiswald** ist österreichweit die erste biozertifizierte Berufsschule. Johanna Lampl (Internatsleitung) und Sabine Koschuch (Küchenleitung) starteten 2019 mit dem Projekt "regionale Küche" und haben seit Jänner 2020 ihre "regionale Bio-Küche" zertifiziert. Aktuell werden gut 35% aller Lebensmittel in Bio-Qualität zu gesunden, geschmackvollen Speisen verarbeitet. Besonders die begeisterten Rückmeldungen der BerufsschülerInnen motivieren das gesamte Küchenteam den eingeschlagenen Weg fortzusetzen.

[wko.at/site/Lehrlingshaeuser/Eibiswald/Eibiswald.html](http://wko.at/site/Lehrlingshaeuser/Eibiswald/Eibiswald.html)

## ZUTATEN

- 3 Bio-Eier
- 300 g Bio-Staubzucker
- 1/8 l Bio-Sonnenblumenöl
- 400 g Bio-Zucchini
- 300 g Bio-Weizenmehl
- 1 Pkg. Bio-Weinsteinbackpulver
- 1 TL Bio-Zimt
- 1 EL Bio-Kakaopulver
- 50 g geriebene Bio-Nüsse
- Bio-Marillenmarmelade
- Bio-Schokoladenglasur

### **Bio-Schokolaglasur:**

- 150 g Bio-Schokolade
- 100 g Bio-Butter

## ZUBEREITUNG

Eier und Zucker dickschaumig schlagen. Das Öl einfließen lassen und weiter schlagen. Geraspelte Zucchini, Vanillezucker, Mehl, Weinsteinbackpulver, Kakao, Zimt, Nüsse unter die Masse geben und alles auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech streichen.

Bei 160° -170°C ca. 20 Minuten backen lassen. Den ausgekühlten Kuchen mit Marillenmarmelade bestreichen und mit Schokolaglasur glasieren.

Die Kuchenmasse passt für ein Kuchenblech und ergibt ca. 36 Stück.

Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen, nicht zu heiß werden lassen, sonst bricht die Glasur und verliert den Glanz. Temperiert auf dem Kuchen verteilen.

Viel Freude beim Backen dieser herrlich saftigen Schnitten wünschen **Sabine Koschuch & Team** und **Bio Ernte Steiermark**.