



Zucchini-Zitronen-Schnitten

Zutaten (für ca. 1 Blech):

- 300 g Zucchini, fein gerieben
- 2 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone, Saft und abgerieben
Schale
- 130g geschmolzene Butter
- 250 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 300g Weissmehl

Zitronenglasur:

- 150 g Puderzucker
- ca. 2–3 EL Zitronensaft

Tränke

- 1 dl Zitronensaft

Zubereitung:

- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.
- Zucchini fein raspeln und gut ausdrücken.
- Eier und Zucker einige Minuten schaumig schlagen.
- Zitronenschale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides zusammen mit der Butter unter die Eiermasse rühren.
- Mehl, Backpulver, Salz mischen und kurz unterheben.
- Zucchini vorsichtig unter den Teig mischen.
- Auf dem vorbereiteten Blech verteilen und ca. 25–30 Minuten backen.
- Mit einer Gabel einstechen und die Tränke darauf verteilen.
- Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur verrühren und über die Schnitten geben.
- Gut auskühlen lassen und in Schnitten schneiden.

Viel Freude beim Nachbacken! 🍋