

# Rezeptideen mit Albaöl



## Zucchinikuchen

### Zutaten

(für 40 Stück = eine Backform etwa  
30 cm x 36 cm groß)

200 g Rohrzucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

1 TL Zimt

3 Eier

220 ml Albaöl (200 g)

500 g kleine Zucchini, fein ge-  
raspelt

375 g Weizenmehl

1 TL Natron

1 Päckchen Backpulver

75 g gemahlene Haselnusskerne

75 g gehackte Haselnusskerne

### Zum Bestreichen:

150 g Aprikosenmarmelade

150 g Kuvertüre

### Nährwertinformation

1 Stück enthält:

155 Kalorien

8 g Fett

3 g Eiweiß

17 g Kohlenhydrate (≈ 1,5 BE)

18 mg Cholesterin

### Zubereitung

Backform mit Albaöl einfetten.

Zucker, Vanillezucker, Salz, Zimt und Eier schaumig schlagen. Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren in den Teig einlaufen lassen, bis die Masse cremig wird. Dann die Zucchini unterheben.

Mehl und Backpulver vermischen, sieben und anschließend mit dem Natron und den Haselnüssen vermengen. Das Mehl-Haselnuss-Gemisch nach und nach in die Zucchini-Masse geben und unterheben.

Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.

Backen: ca. 45 bis 50 Minuten auf der mittleren Schiene bei 160 °C Heißluft.

Nach dem Backen erkalten lassen, mit Marmelade bestreichen und mit der im Wasserbad geschmolzenen Kuvertüre überziehen. In kleine Streifen oder Rechtecke schneiden.

# Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: [www.albaeol.de](http://www.albaeol.de)