

Rezept

Kirsch-Zimt-Würfel

Ein Rezept von Kirsch-Zimt-Würfel, am 28.06.2026

Zutaten

60 g Butter	4 Eier
200 g Zucker	Salz
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	100 g getrocknete Sauerkirschen
250 g gemahlene Haselnüsse	2 EL Milch
250 g Mehl	1 gehäufter TL Backpulver
2 TL Zimtpulver	100 g Puderzucker
1-2 EL Kirschlikör oder -saft	1 eckige Backform (24 x 24 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 80 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Den Boden der Backform mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Eier mit Zucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren. Das dauert einige Minuten.
2. Die Sauerkirschen klein schneiden und mit der abgekühlten Butter, den Haselnüssen und der Milch unter die Eier rühren. Das Mehl mit Backpulver und Zimt darübersieben und untermengen.
3. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) etwa 20 Min. backen. Das Gebäck abkühlen lassen und aus der Form nehmen.
4. Für den Guss den Puderzucker mit Likör oder Saft glatt rühren und auf das Gebäck streichen. Trocknen und auskühlen lassen. Dann in Würfel von ca. 2 x 2 cm Größe schneiden.