

Rezept

# Weihnachtliche Schokowürfel

Ein Rezept von Weihnachtliche Schokowürfel, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> weiche Butter	<b>150 g</b> Zucker
<b>3</b> Eier	<b>200 g</b> Schokoraspel
<b>250 g</b> gem. Haselnüsse	<b>250 g</b> Mehl
1/2 TL Backpulver	1/2 TL Zimt
<b>1 EL</b> Kakao	<b>200 g</b> Puderzucker
<b>3 EL</b> Zitronensaft	Fett für das Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 80 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Blech fetten. Butter, Zucker und Eier cremig rühren. Schokoraspel, Nüsse, Mehl, Backpulver, Zimt und Kakao unterrühren. Teig 2 cm dick aufs Blech streichen und im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.
2. Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss rühren und auf den heißen Kuchen streichen. Trocknen lassen und in Würfel schneiden.