Kirsch-Zimt Würfel

Zutaten:

60 g weiche Butter
4 Eier
200 g Zucker
abgeriebene Schale einer Bio Zitrone
100 g getrocknete Sauerkirschen
250 g gemahlene Mandeln
2 Esslöffel Eckes Edelkirsch Likör
250 g Mehl
1 gehäufter Teelöffel Backpulver
2 Teelöffel Zimtpulver
100 g Puderzucer
1-2 Esslöffel Kirschlikör

Backform ca. 24x24 cm
Backzeit 20 min bei 175 Grad.

Die Eier mit dem Zucker und der Zitronenschale schaumig rühren. Die Sauerkirschen klein schneiden und mit der weichen Butter, den gemahlenen Mandeln und dem Kirschlikör unter die Eier rühren. Das Mehl mit dem Backpulver und Zimt untermengen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen ca. 20 min backen. Das Gebäck abkühlen lassen.

Für den Guss den Puderzucker zusammen mit dem Kirschlikör glatt rühren und auf das Gebäck streichen. Eventuell mit Belegkirschen garnieren. Dann das Gebäck in kleine Würfel schneiden.