

Kirsch-Schokolade-Würfel

Für ca. 50 Würfel



150 g weiche Butter
120 g Zucker
3 Eier

Gut verrühren.

150 g Mehl
1 TL Backpulver

Beifügen, vermischen.

120 g Mandeln, gemahlen
100 g dunkle Schokolade, gehackt
350 g Kirschen, entsteint

Beifügen und vermischen.

Ein Blech mit Backpapier belegen.
Den Teig auf der Hälfte des Backblechs verteilen.

Bei 180°C 20-25 Min. backen.

Puderzucker

Ausgekühlten Teig in 4x4 cm grosse Würfel schneiden, mit Puderzucker garnieren.

Vorschlag:

Anstatt frischen Kirschen gefrorene oder Kompottkirschen verwenden.