



Menge 25 - 30 Stück



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

GENUESER WÜRFEL

Die Mischung aus Kirschwasser und Piment macht dieses Gebäck zu einer besonderen Leckerei!



Zubereitung

1. Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen.
2. Zucker mit Eiern, Piment und Salz 5 Minuten auf höchster Stufe schaumig schlagen, bis eine helle Creme entstanden ist. Dann Butter abwechselnd mit Mehl, Mandeln und Kirschwasser unter die Creme rühren.
3. Den Teig in eine gut gefettete, flache Form (ca. 20 x 24 cm) füllen und glattstreichen.
4. Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 35-40 Minuten backen.
5. Puderzucker mit Kirschwasser und einigen Tropfen Lebensmittelfarbe glattrühren. Die abgekühlte Teigplatte mit dem Zuckerguss verzieren, fest werden lassen und in Würfel schneiden.

Zutaten

100 g	Butter (oder Margarine)
160 g	Diamant Feinster Zucker
3	Eier
1 Prise	Piment
1 Prise	Salz
70 g	Mehl
700 g	gemahlene Mandeln
2 cl	Kirschwasser
100 g	Diamant Puderzucker
1-2 EL	Kirschwasser
Etwas	rote Lebensmittelfarbe

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.