

# 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.