



## Helene Markart

**Mehr über mich:**  
[www.facebook.com/hoteladlerdolomites](https://www.facebook.com/hoteladlerdolomites)

**Mein Betrieb:**  
Hotel Adler Suite &  
Stube Niederdorf



## Zimt & Nelken

# „Adler´s Gewürzwürfel“

Portionen: 25 Würfel

### Meine Zutaten:

300 g Butter  
300 g Zucker  
4 Eier  
450 g Mehl  
225 g abgezogene Mandeln  
halbes Tütchen Vanillezucker  
halbes Tütchen Backpulver  
1 TL Zimtpulver  
1 TL Nelkengewürz  
Schale von 1 Zitrone  
20 ml Rum

### Zubereitung:

Butter in kleine Stücke schneiden und Zimmertemperatur annehmen lassen. Dann die Butter zusammen mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Die Eier nacheinander einzeln unterrühren. Die weiteren Zutaten wie Vanillezucker, Backpulver, Zimtpulver, Nelkengewürz und Zitronenschale gerieben, begeben und gut verrühren. Zum Schluss die gemahlten Mandeln und das gesiebte Mehl mischen und locker unterheben. Kräftig durchrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Ein Kuchenblech mit Butter ausfetten und mit Mehl austäuben. Den Teig hineinfüllen und wenn gewünscht mit einer Schicht Preiselbeermarmelade bestreichen. Im Ofen bei 170° für 20Min. backen. In Würfel schneiden.

**Backzeit:** 20 min.

**Backtemperatur:** 170 °C

**Mein Tipp:** Am besten mit hausgemachter Preiselbeermarmelade und deinen Liebsten genießen!