

Zimt - Streusel - Würfel

Kategorien: Plätzchen, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

BISKUITMASSE

80	Gramm	Margarine oder Butter, weich
100	Gramm	Zucker
1/2		Zitrone, nur abgeriebene Schale
200	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1		Ei, verklopft
125	Gramm	Saurer Halbrahm

STREUSEL

75	Gramm	Pecan- * oder Baumnüsse, gehackt
75	Gramm	Rohzucker oder Zucker
1	Teel.	Zimt
2	Essl.	Margarine oder Butter, weich

Anleitung:

Für die Biskuitmasse Margarine oder Butter mit dem Zucker und der Zitronenschale weich rühren. Das mit Backpulver und Natron vermischte Mehl und den mit dem Ei verrührten Halbrahm zugeben, nur kurz glattrühren.

Für den Streusel die Zutaten gut vermischen, es sollen sich kleine Klümpchen bilden.

Die Hälfte der Biskuitmasse in die gefettete, bemehlte Carreform geben, glattstreichen, die Hälfte der Streuselmasse darüber verteilen, mit dem Rest den Vorgang wiederholen.

Backen: 40 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. In der Form auskühlen lassen, in Würfel schneiden, möglichst frisch genießen.

* Pecannüsse sind die etwas schlankeren nordamerikanischen Baumnüsse des Hickorybaumes, die auch bei uns vielerorts erhältlich sind.