

NUSS-WÜRFEL



Butter. Die Natur braucht keine Zusatzstoffe.



Umweltgerecht produzierte Lebensmittel

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Backen: ca. 35 Minuten

Für 1 quadratische Springform von 24x24 cm

Backpapier für die Form

200 g Butter, weich

250 g flüssiger Honig

2 Eier

250 g Vollkornmehl

½ TL Backpulver

250 g gemischte Nusskerne, grob gehackt



ZUBEREITUNG

1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Honig und Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben, mit den Nüssen daruntermischen.

2 Teig in die mit Backpapier ausgelegte Form geben. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 25-35 Minuten backen.

3 Vollständig auskühlen lassen. In Quadrate oder Rechtecke schneiden.

Eine runde Springform von 24 cm Ø verwenden.