

ZITRONENWÜRFEL



Milchprodukte.
Täglich 3 Portionen
für Kopfarbeiter.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Backen: ca. 25 Minuten

Für 1 Form von 20×20 cm

Backpapier für die Form

250 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

50 g Zucker

1 EL Zimt

150 g flüssiger Honig oder Birnendicksaft

3 dl Rahm

1 Zitrone, abgeriebene Schale

Puderzucker zum Bestäuben

einige Zitronenscheibchen zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Zimt mischen, eine Mulde formen.

2 Honig oder Birnendicksaft, Rahm und Zitronenschale verrühren, in die Mulde giessen und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Form geben, glatt streichen.

3 In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen. Ausgekühlt in beliebig grosse Stücke schneiden, garnieren.

Nach Belieben mit Butter, Crème fraîche oder Schlagrahm servieren.

Nach Belieben mit Puderzuckerglasur überziehen: 150 g Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft verrühren.

Die Zitronenwürfel lassen sich in Folie eingepackt 5-6 Tage kühl aufbewahren.