

CranberryErdnuss-Schnitten

ZUTATEN:

Für den Teig:

260 g Mehl
190 g kalte Butter, in Stücken
100 g Zucker
2 Eigelbe (Gr. M)

Für den Belag:

50 g getr. Cranberries
150 g geröstete Erdnusskerne, ohne Salz
100g Sahne
100 g Zucker
2 EL rotes Johannisbeergelee

ZUBEREITUNG:

Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 vermengen. Umfüllen. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und von Hand zu einer Kugel kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.

Für den Belag Cranberries und Erdnüsse in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 5 zerkleinern.

Sahne und Zucker zugeben und 5 Min. 1100°C/Stufe 2 erwärmen. Mixtopfdeckel öffnen und Masse 10 Min. abkühlen lassen.

Mürbeteig auf einem mit Backpapier belegtem Backblech ausrollen und mit Johannisbeergelee bestreichen.

Erdnuss-Cranberry-Masse darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 20-25 Min. backen.