



Hafer-Cranberry-Schnitten

Zutaten für ein Backblech (42 x 29 cm):

Für den Boden:

250 g Mehl

3 EL Zucker

1 Prise Salz

125 g Butter

1 Ei

Für die Hafer-Masse:

10 Eiweiß

500 g Puderzucker (gesiebt)

100 g Cranberries (gehackt)

50 g Amaranth (gepufft)

350 g kernige Haferflocken (gemahlen)

Zusätzlich: 200 g weiße Kuvertüre, 3-4 EL Beerenkonfitüre (Erdbeer, Brombeer, Himbeer)

Zubereitung:

1. Bevor Ihr loslegt, heizt den Ofen auf 200°C (Umluft) vor und legt das Backblech mit Backpapier aus. So bekommt Ihr die Hafer-Cranberry-Schnitten später besser raus.
2. Für den Mürbeteig gebt Ihr alle Zutaten einfach in eine Schüssel und knetet so lange, bis Ihr daraus eine Kugel formen könnt. Wickelt diese in Frischhaltefolie und gebt sie für ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank.
3. In der Zwischenzeit schlagt Ihr das Eiweiß, allerdings nicht ganz steif so, dass es cremig beziehungsweise feucht ist. Rührt den Puderzucker unter und gebt anschließend vorsichtig Haferflocken, Amaranth und Cranberries hinzu.
4. Stellt die Hafer-Masse zur Seite und rollt den Mürbeteig mit einem Nudelholz aus und legt damit das Backblech aus.
5. Darauf verteilt Ihr nun die Beerenkonfitüre.
6. Zu guter Letzt verteilt Ihr darüber gleichmäßig die Hafer-Masse.
7. Ab in den Ofen für etwa 30-35 Minuten, bis die Hafer-Masse etwas braun geworden ist.
8. Ihr solltet Eure Quadrate schneiden, solange der Teig noch warm ist, denn so bekommt man saubere Kanten hin.
9. Sobald alles abgekühlt ist, könnt Ihr die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und die Hafer-Cranberry-Schnitten, ganz wie es Euch gefällt, verzieren.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de