

# Granatsplitter

Da ich meine restlichen Plätzchen nicht wegwerfen wollte, habe ich beschlossen ein paar Granatsplitter mit den selbigen zu machen. Waren richtig lecker 😊

## Zutaten für ca. 12 Granatsplitter:

400g Kekse oder Kuchenreste

Ca. 175g Buttercreme, Frischkäse oder was Ihr zuhause habt

## Optional:

150g Johannisbeeren oder anderes TK-Obst

30g Zucker

## Für den Knetteig:

50g Zucker

100g Butter

150g Mehl

1 Eigelb



## Glasur:

250g Schokoglasur (Kuchenglasur)

**Backzeit:** 12-15 Minuten bei 160° Umluft (175° Ober- und Unterhitze)

## Zubereitung:

Aus den Zutaten für den **Knetteig** stellt Ihr bitte einen Teig her und stellt diesen kalt. Anschließend rollt Ihr diesen aus und stecht Euch Kreise mit ca. 4-5 cm Durchmesser aus (den Rest könnt Ihr einfrieren)

Backt diese anschließend für ca. 12-15 Minuten bei 160° Umluft.

Für die **Masse** habe ich meine Kekse im Zerkleinerer klein gemacht, Eure Kuchenreste zerkrümelt Ihr. Gebt nun so viel Eurer Buttercreme, Frischkäse dazu, sodass Ihr einen zusammenklebenden Teig erhaltet. Ich habe dann noch 150g Johannisbeeren (habe diese zuvor mit Zucker bestreut und den dabei entstandenen Saft verworfen) daruntergemischt, da ich den Kontrast mit der Säure super finde.

Nachdem die Kekse ausgekühlt waren habe ich die Masse in 12 gleiche Portionen geteilt und auf die Kekse gegeben. Sie sollten wie so kleine Berge aussehen. Anschließend kühlt Ihr Eure Prachtstücke für 2 Stunden gut durch, so lassen sie sich anschließend leichter in die Schokolade tauchen.

Nun erhitzt Ihr Eure Glasur und taucht die Granatsplitter in die Schoki. Und dann..... GENIESSEN

Gutes Gelingen!!