

BACKEN
MIT GLOBUS
und *Sally*



**Granatsplitter
zur Winterolympiade**



Zutaten

Biskuit

2 Eier
45 g Zucker
½ TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
45 g Weizenmehl

Mürbeteig

50 g Puderzucker
100 g kalte Butter
150 g Mehl
1 Prise Salz
½ TL Vanilleextrakt

Creme

200 ml Milch
40 g Zucker
½ TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
25 g Stärke
60 g Herenschokolade
100 g weiche Butter
nach Belieben 2 EL Rum

Überzug

50 g gehackte Mandeln
1 EL Aprikosenmarmelade
200 g Zartbitterkuvertüre
20 g Kokosöl
Dekorschnee

 1,5 Std.  18 Min.  2 Std.

1 Biskuit

Eier, Zucker, Vanilleextrakt und Salz in etwa 10 Minuten cremig rühren. Mehl bei Bedarf sieben und kurz unterheben. Die Masse in einen eckigen Backrahmen oder auf ein tiefes Blech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze für etwa 7–9 Minuten backen. Danach mit einem sauberen Tuch abdecken und komplett abkühlen lassen.

2 Mürbeteig

Puderzucker und Butter kurz verkneten. Mehl, Salz und Vanilleextrakt einkneten. Die Teigkugel flach drücken, einpacken und etwa 30 Minuten kühlen.

3 Mürbeteigplätzchen

Den Mürbeteig kurz durchkneten und anschließend auf wenig Mehl etwa 3 mm dünn ausrollen. Runde Kekse mit etwa 5 cm Ø ausstechen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 8 Minuten backen. Dann abkühlen lassen.

4 Creme

Milch, Zucker, Vanilleextrakt, Salz und Stärke in einem Topf glattrühren und bei mittlerer Hitze während dem Rühren aufkochen lassen. Die Schokolade einrühren, bis sie geschmolzen ist. Den Pudding umfüllen und auf der Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und dann zimmerwarm abkühlen lassen. Die Butter 5 Minuten cremig rühren. Den Pudding verrühren und durch ein feines Haarsieb streichen, dann mit der Butter verrühren.

5 Granatsplitter zusammensetzen

Den Biskuit grob in Stücke reißen und nach Belieben mit Rum verfeinern. Mit der Creme vermengen. Abdecken und 30 Minuten bei Raumtemperatur ziehen lassen. Den Keks mit etwas Marmelade bestreichen und dann einen großen Berg von der Biskuitmasse daraufsetzen und leicht andrücken. Nach Belieben gehackte Mandeln darüber streuen und andrücken. 1 Stunde kühlen. Die Kuvertüre fein hacken. 2/3 davon über einem warmen Wasserbad schmelzen. Vom Wasserbad herunternehmen und das restliche Drittel und das Kokosöl einrühren. Die Granatsplitter mit der Kuvertüre überziehen und festwerden lassen. Nach Belieben mit süßem Schnee bestreut servieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

