

Rezept

Fruchtschnitten mit Honig-Nuss-Mix

Ein Rezept von Fruchtschnitten mit Honig-Nuss-Mix, am 20.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

275 g Mehl	75 g Puderzucker
1 TL Vanillezucker	Salz
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone	2 Eigelb
4 EL Aprikosenkonfitüre	150 g kalte Butter

FÜR DEN BELAG:

115 g Butter	dünn abgeschälte Schale von 1 unbehandelten Zitrone
40 g getrocknete Mango	50 g getrocknete Cranberrys
250 g gemischte Nusskerne (z. B. Haselnuss-, Mandel-, Pinien-, Kürbiskerne)	40 g Mehl
60 g Sahne	115 g Honig
	225 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (35 x 40 cm, 50-60 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

- 1.** Für den Teig Mehl sieben und mit Puder- und Vanillezucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale mischen. Auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken und die Eigelbe hineingeben. Kalte Butter in Flöckchen auf dem Mehlerand verteilen und alles rasch verkneten. Den Teig zu einer Platte formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 20 Min. kühl stellen.
- 2.** Den Backofen auf 165° (Umluft) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf ca. 3 mm dünn ausrollen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Ofen ca. 15 Min. vorbacken. Herausnehmen, auf dem Blech ca. 5 Min. abkühlen lassen und mit der Konfitüre bestreichen.
- 3.** Für den Belag die Ofentemperatur auf 175° (Umluft) erhöhen. Die Butter zerlassen. Zitronenschale klein würfeln, Mango und Cranberrys fein hacken, Nussmix grob hacken, Mehl sieben. Flüssige Butter mit Honig, Sahne und Zucker mischen und das Mehl einrühren. Zuletzt die Früchte und Nüsse unterrühren und die Masse gleichmäßig auf dem Teigboden verstreichen. Den Kuchen im Ofen ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und noch warm in ca. 2 x 5 cm große Streifen schneiden. Auf Backpapier vollständig abkühlen lassen.