



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Cranberry-Kokos-Schnitten

- 4 EL Honig
- 60 g Cranberrys, getrocknet
- 1 Bio-Zitrone
- 200 g Kokosraspel
- 60 g Mehl, Type 405
- 4 Eiweiß, Kl. M
- 200 g Zucker
- 2 große, eckige Back-Oblaten, 120 x 210 mm
- Puderzucker zum Bestäuben

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Cranberry-Kokos-Schnitten

Rezept für 40 Personen
Zubereitung ca. 60 Minuten

Nährwerte pro Portion:

3,2 g Fett	8,7 g Kohlenhydrate	0,9 g Eiweiß	1,2 g Ballaststoffe	67 kcal
Brennwert				

Cranberry-Kokos-Schnitten

1⌘ Vorbereitung:

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
60 g getrocknete Cranberrys fein hacken. Die Schale von 1 Bio-Zitrone fein abreiben und 2 EL Zitronensaft auspressen. Zitronenschale, Cranberrys, 200 g Kokosraspel und 60 g Mehl in einer Schüssel gut vermischen.

2⌘ Eischnee herstellen:

4 Eiweiß mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Den Zucker langsam einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis ein sehr steifer, glänzender Eischnee entstanden ist.

3⌘ Masse fertigstellen:

Den Eischnee vorsichtig unter die Mehl-Kokos-Cranberry-Mischung heben.
Anschließend 4 EL Honig und den Zitronensaft zugeben und ebenfalls behutsam unterheben, damit die Masse luftig bleibt.

4⌘ Backen:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Oblaten in einen Backrahmen oder eine passende Backform legen. Die Masse daraufgeben und glatt streichen.
Das Blech auf die 2. Schiene von unten in den vorgeheizten Ofen schieben und die Schnitten etwa 20–25 Minuten goldbraun backen.

5⌘ Abkühlen & Schneiden:

Die Cranberry-Kokos-Schnitten aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Aus der Form lösen und in ca. 20 gleich große quadratische oder dreieckige Stücke schneiden. Mit etwas Puderzucker bestäuben.

⌘ Tipps & Varianten:

⌘ **Tipp:** Die Schnitten lassen sich besonders gut schneiden, wenn sie vollständig ausgekühlt sind – so bleiben die Kanten schön sauber.

⌘ **Variante:** Wer es noch frischer mag, kann zusätzlich etwas fein gehackte kandierte Zitronenschale unter die Masse mischen.

⌘ **Nicht vergessen:** Luftdicht verpackt bleiben die Cranberry-Kokos-Schnitten mehrere Tage saftig und aromatisch – ideal zum Vorbereiten.