



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 GEFRO Honig Wald & Blüte
- 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: Den Backofen auf 180°C vorheizen. 60 g getrocknete Cranberrys fein hacken. Die Zitronenschale von 1 Bio-Zitrone fein abreiben und 2 EL Zitronensaft auspressen. Die Zitronenschale mit den Cranberrys, 200 g Kokosraspeln und 60 g Mehl vermischen.

4 Eiweiß mit dem Handrührgerät schaumig schlagen und langsam den Zucker einrieseln lassen, so lange schlagen, bis eine sehr steife Masse entsteht. Das steife Eiweiß vorsichtig unter die Mehl-Kokos-Cranberry Mischung heben. 4 EL **GEFRO Honig Wald und Blüte** und den Zitronensaft zugeben und ebenfalls unterheben.

Ein Backblech mit einem Backpapier auslegen. Die Oblaten in einen Backrahmen oder eine passende Backform legen, die Masse draufgeben und glatt streichen. In den vorgeheizten Backofen geben (2. Schiene von unten) und etwa 20 - 25 Min. goldbraun backen.

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Aus der Form lösen und in etwa 20 gleich große, quadratische oder dreieckige Schnitten schneiden. Mit etwas Puderzucker bestäuben.