



Cranberry Schnitten

Zutaten für 30 kleine Schnitten:

- 200 g Butter
- 120 g Zucker
- 4 EL Birnendicksaft
- 300 g Haferflocken
- 100 g Sesam
- 120 g getrocknete Cranberries
- 1 TL Zitronensaft
- Zitronenschale

Dauer:

Zubereitung: 10 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

Zubereitung:

Die Butter schmelzen und mit Zucker und Birnendicksaft mischen. Die restlichen Zutaten dazugeben, alles vermengen und die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausstreichen.

Bei 175 Grad 20 Minuten backen.

Direkt nach dem Backen mit einer Teigkarte/einem Teigschneider kleine Rechtecke ausschneiden.

Nach dem Auskühlen die Rechtecke abbrechen und die Schnitten in einer Dose aufbewahren.

Variation:

Cranberries können durch Rosinen oder getrocknete Pflaumen ersetzt werden. Anstatt Sesam sind zerkleinerte Sonnenblumenkerne ebenso möglich.

