



# Knusper-Schnitten

Knusprige Schnitten mit Vitalis Knusper Honeys.

etwa 24 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech (40 x 30 cm):**

Backpapier  
Fett

## Zutaten:

50 g getrocknete Soft-Cranberrys  
100 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln  
100 g Pinienkerne  
100 g Dr. Oetker Vitalis Knuspermüsli Honeys  
50 g Weizenmehl  
100 g Butter  
150 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g flüssiger Honig  
100 g Schlagsahne

## 1 Vorbereiten:

Cranberrys grob hacken. Mandeln, Pinienkerne, Knusper Honeys, Cranberrys mit dem Mehl in einer Schüssel vermischen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Zubereiten:

Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Honig in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und unter Rühren leicht bräunen. Sahne zugeben und so lange rühren, bis der Zucker vollständig gelöst ist. Müsli-Mischung untermischen und bei schwacher Hitze etwa 5 Min. köcheln lassen, bis die Masse gebunden ist, gelegentlich umrühren.

## 3 Masse auf dem Backblech verteilen. **Hinweis:** Dies geht am besten, wenn man einen Bogen Backpapier auflegt und die Masse mit einem Teigroller gleichmäßig andrückt. Backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 10 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Das noch weiche Gebäck etwa 5 Min. abkühlen lassen. Dann erst mit einem breiten Messer in Streifen (ca. 10 x 5 cm) schneiden.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Knusper-Schnitten kann man in gut schließenden Dosen etwa 2 Wochen aufbewahren.

