

## Zutaten:

### Mürbeteig:

300 g Mehl  
200 g Zucker  
100 g Butter  
1 Ei

### zum Bestreichen:

100 g Ananas-Konfitüre

### Belag:

50 g Erdnüsse, grob gehackt  
75 Kokosraspeln  
50 g kandierte Ananas, fein gewürfelt  
50 g getrocknete Aprikosen,  
fein gewürfelt  
175 g Bernstein gold

**Zubereitungszeit:** 20min

**Backzeit:** 25min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

## Zubereitung:

Zutaten für den Mürbeteig verkneten und kalt stellen.

Teig zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** ausrollen, mit dem **Gar-Profi klein** ausstechen und auf den **Thermo-Star** umsetzen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Min. bei 200° C *vorbacken*.

Ananas-Konfitüre erwärmen und auf den Mürbeteig streichen. Die Zutaten für den Belag mischen und gleichmäßig in der Form verteilen.

Im vorgeheizten Backofen *weitere* 15 Min. backen.

Die Schnitte noch warm auf den **Schnittenhelfer** umsetzen und mit dem **Tandem-Rädchen** in beliebige Stücke schneiden.

### Tipp:

Aus Puderzucker und Ananassaft einen Guss herstellen, in ein Spritztütchen füllen und die Bernsteinecken verzieren.