

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 Spritztüchchen füllen und die Bernsteinecken verzieren.