



## Granatsplitter

**Granatsplitter** sind den meisten von uns bereits aus Kindheitstagen bekannt. Kräftig schokoladig, mit einer besonderen Füllung und einem feinen Keksboden kommen diese Schokohaufen daher. Wir lieben diese Kekse, nicht nur zur Weihnachtszeit, sondern auch unter dem Jahr, als Überraschung für unsere Gäste oder als Geschenk, adrett verpackt am Ende eines schönen Abends.

Die Füllung unserer Granatsplitter wird mit Ceres Kokosfett zubereitet. Ähnlich wie beim Eiskonfekt hat die Creme einen angenehmen, leichten "Cool-Effekt" und verbreitet ein wunderbares Aroma am Gaumen.

Die Kekse für den Boden sollten vor dem Auflegen der Creme wirklich abgekühlt sein, sonst schmilzt die Creme und läuft Ihnen davon.

Die Schokoladenglasur darf nur weniger als lippenwarm sein, bevor die Granatsplitter damit glasiert werden. Beachten Sie bei der Schokoladenglasur: Mit 20 Gramm Ceres Kokosfett, als Beigabe auf 100 g Schokolade, erhalten Sie eine eher weiche Glasur die wunderbar glänzt und sich schon an den Lippen schmelzend anfühlt. Für eine festere Glasur reduzieren Sie das Ceres Kokosfett nach eigenem Geschmack. Wer noch tiefer in die Thematik "Schokoladenglasur" eintauchen möchte, kann sich unseren Themen-Beitrag Schokoladenglasur zubereiten widmen. Das Ceres Team wünscht gutes Gelingen!

## Zubereitung

- Alle Teigzutaten mit dem Knethacken rasch verarbeiten, in Klarsichtfolie einpacken und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Für die Füllung alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Handrührgerät rasch aufschlagen und 30 Minuten kalt stellen.
- Die Kuvertüre klein schneiden und bei niedrigster Herdstufe schmelzen. Das Ceres Kokosfett unterrühren und neben dem Herd stehen lassen.
- Den Backofen Stufe Heißluft bei 180°C vorheizen.
- Den Teig rasch ca. 4 mm dick ausrollen und 15 runde Kekse ausstechen. Teigländer und die Teiglinge auf ein Backblech mit Backpapier legen und ca. 12 Minuten bei 180°C backen.
- Abgekühlte Teigreste klein brechen und mit dem Handrührgerät unter die Füllung mischen.
- Zwei Bahnen Alufolie auf die Arbeitsfläche legen, ein Gitter darauf stellen.
- Die Füllung mit einer Palette bergförmig auf die gebackenen Kekse drapieren.
- Die Kekse mit der Füllung auf das Gitter stellen und mit der vorbereiteten Ceres-Schokoladenglasur übergießen.
- Die Granatsplitter nach dem Trocknen in Dosen verpackt im Kühlschrank aufbewahren.

Süßes, Vegetarisch



60 Minuten



15 Stück

## Zutaten

Zutaten für den Teig:

150 g Mehl

2 TL Backpulver

50 g Ceres Kokosfett, zimmerwarm

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

etwas Mehl zum Ausrollen

Für die Füllung:

125 g Ceres Kokosfett, zimmerwarm

70 g Staubzucker

3 EL Kakao

1 Päckchen Vanillezucker

2 EL Rum

4 EL Mandelstifte

Für die Schokoladenglasur:

100 g Kuvertüre, zartbitter

20 g Ceres