

# KUCHENGLÜCK

## Frühstücksbowl mit Cantuccini



### ZUTATEN

#### Für die Cantuccini (ca. 25 Stk.) 250 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

1 TL Backpulver  
150 g Zucker  
2 Stk. Eier (Gr. L)  
25 g weiche Butter  
90 g Mandeln  
100 g Cranberries  
1 Prise Salz  
1 TL abgeriebene Zitronenschale  
1 TL gemahlene Vanille  
50 g Marzipan Rohmasse, gerieben

#### Für die Bowl

Naturjoghurt oder Quark  
Obst nach Wahl



### ZUBEREITUNG

1. Das Marzipan auf einer Reibe grob reiben.
2. **250 g KOMEKO KUCHENGLÜCK** mit 1 TL Backpulver vermischen.
3. Die Eier mit dem Zucker, Zitronenabrieb, Vanille, Butter, Salz, Marzipan sowie Mehlmischung mit den Knethaken zu einem krümeligen Teig verarbeiten.
4. Den Teig mit den Händen weiter kneten und dabei die Mandeln sowie die Cranberries in den Teig einarbeiten.
5. Den Teig halbieren und 2 Stangen (ca. 25 cm) formen und 60 min. im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Die Teig-Stangen ca. 25-30 min. backen, anschließend für 5-10 min. ruhen lassen.
8. Die Backofen-Temperatur auf 150°C absenken.
9. Die Cantuccini in 1,5-2 cm breite Scheiben schneiden, auf das Backblech stellen und weitere 25-30 min. im Backofen rösten, anschließend vollständig auskühlen lassen.
10. Das Obst waschen und verlesen. Den Joghurt/ Quark in eine Schüssel geben, anschließend mit dem Obst und gehackten Cantuccini servieren.

