



ZUTATEN

Für die Cantuccini (ca. 25 Stück):

50 g Marzipan Rohmasse, gerieben

250 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

1 TL Backpulver

2 Stk. Eier (Gr. L)

150 g Zucker

1 TL abgeriebene Zitronenschale

1 TL gemahlene Vanille

25 g weiche Butter

1 Prise Salz

90 g Mandeln

100 g Cranberries

Für die Creme (2 Gläser)

150 g Schmand

150g Naturjoghurt

1 TL Zitronensaft

2 EL Puderzucker

Sonstiges

Melone, 2 Sorten nach Wahl



ZUBEREITUNG

1. Für die Creme den Schmand mit dem Joghurt, Zitronensaft und Puderzucker verrühren, anschließend kühl stellen.
2. Das Marzipan auf einer Reibe grob raspeln.
3. **250 g KOMEKO KUCHENGLÜCK** mit 1 TL Backpulver vermischen.
4. Die Eier mit dem Zucker, Zitronenabrieb, Vanille, Butter, Salz, Marzipan sowie Mehlmischung mit den Knethaken zu einem krümeligen Teig verarbeiten.
5. Den Teig mit den Händen weiter kneten und dabei die Mandeln sowie die Cranberries in den Teig einarbeiten.
6. Den Teig halbieren, zu 2 Strängen (ca. 25 cm) formen und 60 min. im Kühlschrank ruhen lassen.
7. Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Die Teigstränge ca. 25-30 min. backen, aus dem Ofen nehmen und für 5-10 min. ruhen lassen.
9. Die Backofen-Temperatur auf 150°C senken.
10. 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.
11. Für die Creme alle Zutaten gut miteinander verrühren.
12. Die Melone in Stücke schneiden, die Cantuccini ebenfalls in Stücke hacken. Die Stücke abwechselnd mit der Creme in 2 Dessertgläser schichten.

