



Cranberry-Schoko-Weihnachtsriegel

Zutaten:

180g weiche Butter
200g brauner Zucker
2 Eier
3/4 TL Vanilleextrakt
300g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
1/4 TL Salz
1/8 TL Zimt
1/2 TL gem. Ingwer
180g gehackte Cranberries
360g weiße Schokolade
400g Frischkäse
125g Puderzucker
1 TL Orangenzesten



Zubereitung:

Ofen auf 175°C vorheizen. Vermischen Sie die Butter mit dem braunen Zucker. Nach und nach geben Sie nun zwei Eier und das Vanilleextrakt hinzu. In eine weitere Schüssel geben Sie das Mehl, das Backpulver, Salz, Zimt und Ingwer und mischen diese gut durch.

Geben Sie dieses Gemisch nun auch zu der bereits gut durchgerührten Butter-Zucker-Masse. 90g Cranberries und 180g Schokolade hacken Sie in kleine Stücke und unterheben diese beiden Zutaten dann langsam zur Butter/Zucker Mischung. (Langsam und vorsichtig.)

Nehmen Sie nun ein Backpapier doppelt und verteilen Sie ihren etwas zähen Teig auf einem Blech. Besser ist es hier eine Form mit Beschichtung zu verwenden. Nun den Riegelkuchen ca. 18-21 Minuten bei 175°C backen. Evtl. etwas früher aus dem Ofen nehmen, jedoch sehr gut auskühlen lassen.

Für den Belag den Frischkäse mit Puderzucker vermischen, dann die restliche Schokolade im Wasserbad zum Schmelzen bringen. 90g Schokolade nun zum Frischkäse/Puderzucker geben. Den Belag auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Nun wieder 90g gehackte Cranberries über dem weißen Belag verteilen. 1 TL Orangenzesten ebenso. Dann die restliche Schokolade darüber sprengeln.

Wieder abkühlen lassen und in kleine Dreiecke schneiden.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.