

# Honig-Fruchtschnitten

ca. 30 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

180 g Dinkelvollkornmehl  
40 g Weizenvollkornmehl  
½ KL Dr. Oetker Backpulver  
50 g Diabetiker Honigersatz  
1 Ei (Größe M)  
80 g weiche Butter  
4 EL Milch

### Belag:

100 g Butter  
150 g Diabetiker Honigersatz  
100 g klein geschnittene  
Dörrzweitschken  
100 g klein geschnittene, getrocknete  
Marillen  
50 g klein geschnittene, getrocknete  
Apfelringe  
50 g klein geschnittene Bananenchips

## 1 Mürbteig:

Für den Teig die Mehle mit Backpulver vermischen und die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben. Mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (30 x 35 cm) ausrollen und auf ein befettetes Backblech geben.

## 2 Belag:

Für den Belag Butter mit Honigersatz aufkochen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und ca. 1 Min. unter weiterem Rühren rösten. Den Belag vom Herd nehmen und mit einer Teigkarte gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Backzeit: ca. 18 Minuten**

## 3 Nach dem Erkalten in beliebige Stücke schneiden.