

Granatsplitter

Saftig und unwiderstehlich! Süßgebäck aus Biskuit und Buttercreme!

glutenfrei, weizenfrei



Für 10 Stück

1 [Grundrezept Biskuit für Kuchen](#)

Buttercreme:

1 P. Vanillepuddingpulver
500ml Milch (ggf. laktosefrei)
1 EL Zucker
200g Butter, Zimmertemperatur
2 P. Vanillezucker
1 EL Rum (nach Geschmack)
1 EL Kakaopulver

10 runde, glutenfreie Kekse (ich verwende Cereal Bisco von Schär)

Dunkle Kuvertüre

1. Biskuit nach Anleitung herstellen und auskühlen lassen. Dann fein zerbröckeln.
2. Aus Vanillepuddingpulver, Milch und Zucker nach Anleitung einen Pudding kochen. Abkühlen lassen.
3. Butter mit Vanillezucker schaumig rühren. Esslöffelweise den Pudding untermischen. Rum und Kakaopulver unter die

Buttercreme mengen.

4. Die Biskuitbrösel mit der Creme vermischen und jeweils kleine Häufchen auf die Kekse setzen. Am Besten gelingt dies mit nassen Händen, dann lässt sich die Masse gut formen.

5. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Granatsplitter damit überziehen. Über Nacht durchziehen lassen.

Tipp: Anstatt Biskuit können auch Kuchenreste verwendet werden.

