



ZUTATEN

Für die Ganache:

65 g Sahne
200 g weiße Kuvertüre
20 g Butter

Für den Spritzmürbteig:

125 g Butter
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
Zitronenabrieb
1 Prise Salz
1 Stk. Ei (Gr. M)

250 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**Für das Topping:****Frau Ultrafrisch Smoothie Snacks**

- Mango Kokos
- Heidelbeer Rote Beete Acai
- Erdbeer Pfirsich Karotte

100g dunkle Kuvertüre



ZUBEREITUNG

1. **Für die Ganache:** 65 g Sahne erhitzen und 200 g weiße Kuvertüre (kleingehackt) darin schmelzen. 20 g Butter unterziehen und die Ganache kaltstellen.
2. **Spritzmürbteig:** 125 g weiche Butter, 125 g Zucker, Vanillezucker, Zitrone und Salz glattrühren, das Ei zufügen und **250 g KOMEKO KUCHENGLÜCK** unterrühren.
3. Die Masse mit einem Spritzbeutel zu Streifen aufspritzen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze je nach Größe 8-12 min. backen.
5. Die **Smoothie Snacks** mit einem Messer klein hacken.
6. Die gut durchgekühlte Ganache (sie sollte fest geworden sein) mit einem Mixer aufschlagen.
7. Je einen Streifen Ganache auf die ausgekühlten Kekse aufspritzen und dann vorsichtig kopfüber in die gehackten Smoothie Snacks drücken.
8. Zum Schluss dunkle Kuvertüre schmelzen und die Kekse nach Belieben verzieren.
9. Kühl lagern.

