Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Granatsplitter

Was tun mit all den süßen Resten?

Nach Ostern bleiben bei mir jede Menge süße Naschereien übrig. Da ist dann viel zu viel im Haus. Aber was tun mit den Kuchenresten, dem trocken werdendem Osterlamm-Kuchen und der vielen Schokoladen-Osterhasen?

Die Idee: daraus köstliche Granatsplitter zaubern. Alles was einen köstlichen Granatsplitter ausmacht, ist nach Ostern übrig. Außer etwas Rum. Und den gibt es übrigens mittlerweile auch aus Baden-Württemberg. Wer will, kann ein paar Rosinen oder Cranberries darin einlegen. Danach einfach unter den Teig mischen. Jeder wie er will. Ich habe meine Osterhasen eingeschmolzen und die Granatsplitter damit überzogen. Genau mein Ding und ein perfektes Resteessen.

Hier die Rezeptur für meine Version von „**Granatsplitter**“:

Zutaten

Für 8 Rumspitze:

- 250-300 g Kuchenreste (z.B. Biskuit, Schokokuchen, Osterlammkuchen)
- 250 ml Milch
- 25 g Stärke
- 1 Tl Kakaopulver
- 50 g Schokolade (z.B. vom Schoko-Osterhasen)
- 25 g Butter
- 25 g Kokosflocken (oder gemahlene Nüsse)
- Wer möchte: 4 cl Rum oder Weinbrand
- Extra: 8 runde Kekse, 250-300 g Schokolade, Kuvertüre oder Kuchenglasur

Zubereitung

250 ml Milch mit 25 g Stärke und 1 TL Kakaopulver verrühren. Danach 2 min aufkochen lassen und dabei rühren!

Den Pudding in eine Schüssel umfüllen. 25 g Butter und 50 g zerkleinerte Schokolade einrühren.

Die Kuchenreste (250-300 g) gut zerbröseln. Wer will, kann etwas Rum oder Rumrosinen hinzugeben.

Die Brösel mit 30 g Kokosflocken und dem Pudding vermischen.

Mit einem Spritzbeutel oder von Hand auf runde Kekstaler setzen. Zu einem spitzen Türmchen formen.

Mit geschmolzener Kuvertüre, Schokolade oder Kuchenglasur begießen. Abkühlen lassen.

Und nun genießen.

Tipp: Die Granatsplitter schmecken nach 6-8 Stunden am besten. Im Kühlschrank aufbewahren.