



CRANBERRY BARS

ca 12 Stück

20er quadratische Backform oder Auflaufform

Zutaten Teig

130g Mehl

50g Zucker

Prise Salz

180g kalte Butter, gewürfelt

Zutaten Füllung

4 große Eier

80g Zuckerrübensirup

200g Zucker

3 EL geschmolzene Butter

1 TL Vanilleextrakt

gehackte Mandeln

Cranberries

+ weiße Schokolade zum Verzieren

Zubereitung Boden

- 1. Ofen auf 175 Grad vorheizen**
- 2. Mehl, Zucker, und Salz mischen**
- 3. kalte Butterwürfel dazu geben und kneten**
- 4. in Backform drücken und 20 min backen**

Zubereitung Füllung

- 1. die Eier, Sirup, Zucker und geschmolzene Butter mit Vanilleextrakt schaumig schlagen**
- 2. auf den heißen Boden gießen und Mandeln und Cranberries oben drauf geben**
- 3. für circa 35 min backen**
- 4. optional: mit weißer Schokolade garnieren**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

**Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery**

Du backst das schon!