

# TANNENBÄUME – ADVENTSBACKEN / GESCHENKIDEE



Die Tannenbäume bestehen aus einem lockeren und aromatischen Biskuit, welcher mit weißer Kuvertüre und grün gefärbten Kokosraspeln überzogen und dekoriert wird. Die Bäume sind eine hübsche Geschenkidee aus der Küche.



Zubereitungszeit  
**2 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**15 Minuten**



Kühlzeit  
**2 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor. Schneide 12 Kreise aus Backpapier mit einem Durchmesser von 16 cm aus. Schneide jeden Kreis bis zur Mitte hin einmal ein. Forme das Backpapier kegelförmig und fixiere es mit einer Büro- oder Edelstahlklammer. Stelle die Kegel in backofenfesten Espressotassen. Fülle nach Belieben etwas Mehl in die Tassen, damit die Förmchen geradestehen können. Das Mehl kann anschließend wiederverwertet werden.

## BISKUITMASSE

Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif. Füge die Hälfte des Zuckers hinzu und rühre den Eischnee 1 Minute weiter. Verrühre das Eigelb mit dem Vanilleextrakt und dem restlichen Zucker in 4-5 Minuten cremig. Hebe nun die Hälfte des Eischnees, das gesiebte Mehl und die Mandeln unter. Hebe nun den restlichen Eischnee unter und fülle die Biskuitmasse in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel. Schneide eine Spitze ab und befülle die Kegel damit. Backe die Tannenbäume im vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U für etwa 12-15 Minuten. Lasse die Bäume danach sorgfältig abkühlen und ziehe vorsichtig das Backpapier ab. Schneide die Unterseite bei Bedarf gerade, damit die Bäume stehen können.

## DEKORATION

Mixe die Kokosraspeln mit ein paar Tropfen der grünen Farbpaste so lange, bis die Kokosraspeln grün sind. Hacke die Kuvertüre und erwärme sie über dem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Stecke zwei Schaschlikspieße in die Unterseite eines Tannenbaumes, damit du ihn besser halten kannst. Bestreiche die Bäume mit der Schokolade und wälze sie dann in den grünen Kokosraspeln. Klebe nach Belieben Zuckerperlen auf. Lass die Kuvertüre im Kühlschrank festwerden.

## SCHNEE

Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft und lass etwas von diesem Schnee an den Spitzen der Tannenbäume herunterlaufen. Setze zum Schluss einen Stern auf die Spitze und lasse die Bäume festwerden. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

## BISKUIT:

- 3 Eiweiße
- 1 Pr. Salz
- 75 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 1 TL Vanilleextrakt
- 70 g Mehl
- 100 g Mandeln (gemahlen)

## DEKORATION:

- 200 g weiße Kuvertüre
- 200 g Kokosraspeln
- Lebensmittelfarbpasten (grün)
- Dekorperlen & -sterne

## SCHNEE:

- 40 g Puderzucker
- 1 Zitrone (Saft)