

WEIHNACHTSBÄUMCHEN ZUM VERNASCHEN

ZUTATEN FÜR 12 Bäumchen

125 g weiche Butter
125 g Staubzucker
1 P. Vanillinzucker
1 Ei
200 g glattes Mehl
60 g Maisstärke (Maizena)
1/2 P. Backpulver
15 g Kakaopulver
1 TL Lebkuchengewürz
100 ml Milch



3 Bogen Backtrennpapier
Klammermaschine oder Metallklammern



100 g Pistazien, fein gehackt
1 Becher weiße Kuchenglasur / Kuvertüre
12 Zimtsterne
Zuckerperlen
ev. Zahnstocher

ZUBEREITUNG

- Aus dem Backtrennpapier 12 Kreise mit 16 cm Durchmesser ausschneiden, einmal zur Mitte hin einschneiden und kegelförmig zusammenrollen. Mit einer Metallklammer fixieren.
- Formen in hitzefeste Tassen stellen. Zum Fixieren rund um die Spitze eventuell rohen Reis einfüllen.
- Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren, dann das Ei unterrühren. Mehl mit Maizena, Backpulver, Kakao und Gewürz vermengen und abwechselnd mit der Milch unterheben.
- Teig in die vorbereiteten Backpapierkegel einfüllen. Dabei zunächst ein klein wenig Teig in die Spitze drücken, dann restlichen Teig aufteilen. Die Formen sollten oben noch gut 1 cm Rand haben, da der Teig etwas aufgeht.
- Backrohr auf 180 °C vorheizen und die Kegel 18-20 Minuten backen. Nadelprobe machen.
- Kuchenkegel aus dem Rohr nehmen, auskühlen lassen und vorsichtig aus den Formen lösen. Eventuell den Bogen gerade schneiden.
- Die Kuchenkegel in die flüssige Kuvertüre eintauchen und in den Pistazien rollen.
- Mit einem Zahnstocher oder einem Klecks Schokolade bzw. Zuckerguss auf die Zimtsterne setzen.
- Die restliche weiße Schokolade (alternativ auch etwas Zuckerguss aus Staubzucker und Wasser) auf die Bäumchenspitzen gießen. Mit Staubzucker bestreuen und die Zuckerperlen anbringen.

