

TANNENZAPFEN

ZUTATEN für ca. 15 Stück

125 g Mehl, glatt
1 Msp. Backpulver
25 g Staubzucker
1 P. Vanillinzucker
75 g kalte Butter, in Würfeln
35 g geriebene Haselnüsse
1 Eigelb



30 g Wasser
30 g Staubzucker
30 g Honig
1 P. Vanillinzucker
15 g Inländer-Rum
120 g geriebene Walnüsse



1 Eiweiß
Mandelblättchen, Staubzucker
50 g dunkle Kuvertüre zum Tauchen

ZUBEREITUNG

- **Teig:** Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Butter (im Mixer) verbröseln, Nüsse und Eigelb dazugeben und rasch zu einem Nüssmürbteig kneten. Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde rasten lassen.
- Backrohr auf 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backtrennpapier auslegen. Kekse in Zapfenform ausstechen (ich habe dazu eine Glockenform zurecht gebogen) bzw. eine Schablone zeichnen und entlang dieser ausschneiden.
- Die Hälfte der Kekse mit Mandelblättchen belegen. Zuvor jeweils einen Keks dünn mit Eiweiß bestreichen und die Mandelblättchen von der Spitze beginnend nach unten dachziegelartig auflegen. Wenn die Mandelblättchen etwas dicker sind, kann man sie auch in den Teig einstecken.
- Zapfen 8–10 Minuten backen, darauf achten, dass die Mandeln nicht verbrennen. Vom Blech nehmen und auskühlen lassen.
- **Nussfüllung:** Wasser, Zucker, Honig und Rum erhitzen, Nüsse begeben und sämig rühren. Abkühlen lassen. Mit einem Spritzsack mit glatter Tülle die Nussfüllung auf die unbelegten Zapfenkeksböden aufspritzen und einen Mandel-Zapfenkeks als Deckel auflegen. Die Mandelblättchen dünn mit Staubzucker bestreuen.
- **Dekor:** Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Enden der Tannenzapfen vorsichtig in die Schokolade tunken und trocknen lassen.

TIPP

Zu aufwändig? Die Tannenzapfen schmecken auch ohne Nussfüllung, nur mit Mandeln belegt und in Schokolade getunkt.

