Süße Tannenbäume

Von steffis sweetkitchen

Das ideale Geschenk für die Weinachtszeit



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	**15 min**	**n/a**	**35 min**

4 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

160 g	weiche Butter
160 g	Zucker
	Salz
2	Eier
80 g	Mehl
60	Stärke
	wer einen Schoki Teig möchte füngt noch Kakao und etwas lauwarme Milch hinzu
	weiße Schoki
	Kokosraspeln
	grüne Lebensmittelfarbe
	Backpapier

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel

Zubereitung

01 Butter, Zucker, Salz weiß cremig aufschlagen

02 Eier nach und nach einrühren

03 Mehr, Stärke und ggf Kakao unterrühren

04 Jetzt ca. 6-10 Backpapier Tütchen basteln

05 Dafür Kreise auf Backpapier aufmalen

06 Die Größe entscheidet, wied Groß die Tannenbäumchen werden.

07 Dann wie eine selbstgebastelte Spritztüte eindrehen und mit einer Büroklammer fixieren

08 Dann in Feuerfeste Becker legen.

09 Den Teig in die Förmchen füllen (evtl benutz ihr einen Spritzbeutel)

10 Dann auf ca. 180 Grad Umluft ca. 15 Min backen

11 Alles auskühlen lassen (kann schon am Vortag vorbereitet werden)

12 Kokosraspel mit grüner Lebesmittelfarbe einfärben

13 Schoki über dem Wasserbad schmelzen

14 Jetzt vorsichtig das Backpaier lösen

15 Bäumchen mit einem Pinsel mit einstreichen

16 Gleich Bäumchen in den Kokosraspelt wälzen oder per Hand andrücken

17 Wer möchte kann noch Zuckerkugeln oder Sterne anbringen.

18 Alles trocknen lassen und genießen