

Rezept

Schokoladen-Weihnachtsbaum

Ein Rezept von Schokoladen-Weihnachtsbaum, am 20.04.2024

Zutaten

10 g Mandelstifte

10 g Paranusskerne

10 g gehäutete, geröstete Haselnusskerne

10 g Cranberrys

10 g Pistazienkerne

80 g Zartbitter, weiße oder Vollmilchkuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Weihnachtsbaum von 18 cm Höhe | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem Rühren hellbraun rösten und abkühlen lassen. Cranberrys halbieren, Paranusskerne grob hacken.

2. Kuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Die Weihnachtsbaum-Schablone auf Backpapier legen. Die Kuvertüre mit dem Spritzbeutel (Spitze abschneiden) in die Form spritzen. Mit Nüssen und Früchten bestreuen, diese leicht andrücken.

3. Bei Verwendung einer Pappschablone diese anschließend vorsichtig abheben und den Schokoladen-Weihnachtsbaum möglichst über Nacht an einem kühlen Ort fest werden lassen. Wer eine Silikonschablone verwendet, kann die Kuvertüre darin fest werden lassen und danach die Schablone entfernen.

4. Den Schokoladen-Weihnachtsbaum bis zum Vernaschen oder Verschenken in Zellophanpapier verpacken. Vorsichtig transportieren, damit er nicht bricht.