

Rezept

Tannenbaum-Küchlein

Ein Rezept von Tannenbaum-Küchlein, am 19.04.2024

Zutaten

3 Eier (M)	1 Prise Salz
75 g Zucker	100 g gemahlene Mandeln
25 g Mehl (Type 405)	25 g Speisestärke
Außerdem	
10 Büroklammern aus Metall	10 kleine Tassen oder Förmchen als Ständer zum Backen
Spritzbeutel mit Lochtülle	100 g weiße Kuvertüre
ca. 120 g Pistazienkerne	200 g Puderzucker
ca. 2 EL Zitronensaft	Mini-Papierspritztüten
Zuckerperlen zum Garnieren	1 EL Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal, 16 g F, 8 g EW, 45 g KH

Zubereitung

1. Aus Backpapier 10 Kreise mit je etwa 16 cm Durchmesser ausschneiden. Vom Rand zur Mitte hin einmal einschneiden, das Papier kegelförmig aufrollen und jeweils mit einer Büroklammer fixieren. Den Backpapierkegel mit der Spitze nach unten in kleine Tassen oder ein Förmchen stellen. Den Ofen auf 180° vorheizen.
2. Für den Teig die Eier trennen. Die Eiweiße in einen Rührbecher geben und mit 1 Prise Salz mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu steifem Schnee schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Die Eigelbe kurz unter den Eischnee ziehen. Die Mandeln mit Mehl und Stärke mischen, zufügen und behutsam unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in die Backpapierkegel verteilen. Im heißen Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen, die Kegel kopfüber auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen. Das Papier behutsam entfernen.
3. Die Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Pistazien fein mahlen. Die Kuchenkegel rundherum dünn mit Kuvertüre einpinseln, dann in den gemahlene Pistazien wenden. Den Puderzucker mit Zitronensaft anrühren und jeweils etwas Zuckerguss mit einer Mini-Papierspritztüte auf die Spitze der Kegel verteilen. Die Zuckerperlen aufkleben und die Bäumchen dünn mit Puderzucker bestäuben.