

Rezept

# Tannenbaumschnitten

Ein Rezept von Tannenbaumschnitten, am 24.05.2024

## Zutaten

### Zutaten für den Teig (Springform 26 cm Ø)

<b>200 g</b> Edelbitterschokolade (70 % Kakao)	<b>200 g</b> Butter
<b>4</b> Eier (Größe M)	<b>80 g</b> Rohrohrzucker oder brauner Zucker
<b>80 g</b> feinsten Zucker	<b>1 TL</b> Vanille-Extrakt
<b>1 Prise</b> Salz	<b>200 g</b> gemahlene Mandeln
<b>2 gestr. TL</b> Backpulver	<b>1 EL</b> Kakaopulver (keinen Instant-Kakao, sondern echten oder Backkakao)

### Außerdem für 12 Stücke

<b>24</b> Mikado-Stäbchen (Milkschokolade und/oder zarterbe Schokolade)	<b>300 g</b> Sahne
<b>1/2 TL</b> Kakaopulver	<b>1 Päckchen</b> Bourbon-Vanillepulver
Zuckerperlen oder andere Gebäckdekorationen (wie Stiefel, Schneeflocken, Sterne...)	<b>12</b> Zimtsterne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 12 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

## Zubereitung

1. Schokolade in Stücke brechen. Mit Butter in eine Metallschüssel oder einen Schlagkessel geben. Dann beides über heißem Wasserbad schmelzen, dabei mit einem Teigschaber rühren. Vom Wasserbad nehmen und beiseite stellen. Zwischendurch immer mal umrühren.
2. Eier mit den beiden Zuckersorten, Vanille und Salz in einer Küchenmaschine ca. 3 Minuten cremig schlagen. Mandeln mit Backpulver und Kakao mischen, im Wechsel mit der Butter-Schoko-Masse unterrühren. Teig in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (26 cm Ø) füllen. Im heißen Ofen (180 Grad, zweite Schiene von unten) 30-35 Minuten backen (Ofentür während des Backens nicht öffnen).
3. Form aus dem Ofen nehmen, Kuchen darin auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Aus der Form lösen.
4. Kuchen zum Servieren in 12 Stücke schneiden. In jedes Stück Kuchen 2 Mikado-Stäbchen stecken. Sahne mit Vanillezucker und Kakao steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Dekotülle füllen. Kuchenstücke schlangentartig im Zickzack mit der Creme bespritzen.

5. Mit Zimtsternen garnieren und mit Zuckerperlen oder anderen Zuckermotiven bestreuen und sofort servieren.