



Tannenzapfen

Description

Zutaten

100 g Butter
90 g Puderzucker
50 ml Ä?l
1 St. Ei
300 g Mehl
25 g Kakaopulver
1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz

Zubereitung

Zimmerwarme Butter mit Puderzucker schaumig rÄ¼hren. Die restlichen Zutaten hinzufÄ¼gen, alles zu einem homogenen Teig verarbeiten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und am besten fÄ¼r 1 Stunde kalt stellen.

AnschlieÃ?end in gleich groÃ?e StÄ¼cke teilen (bei mir sind 30 St. rausgekommen, nach dem Zusammenkleben mit Marmelade 15 St.)

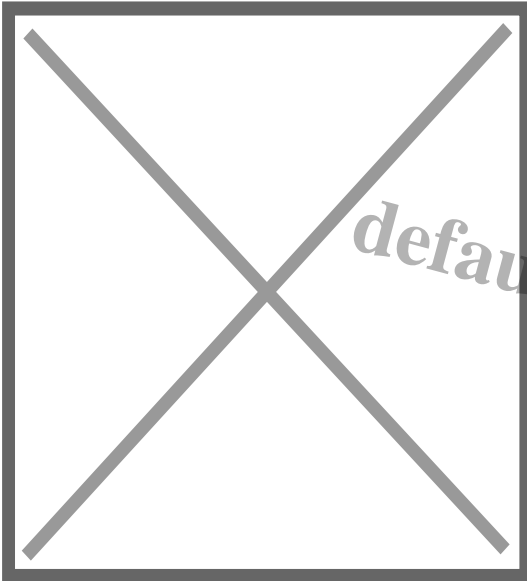
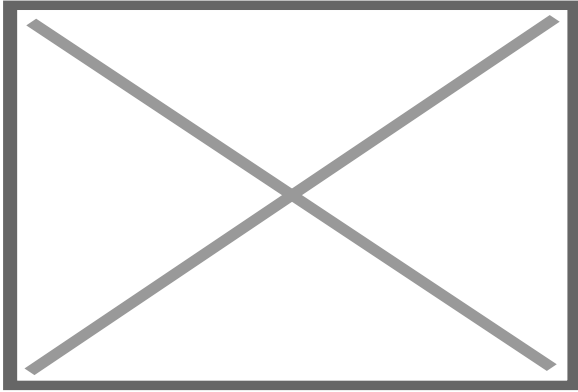
Jeweils erst zu einer Kugel und dann zu einem Kegel ohne Spitze formen. Es ist also die eine Seite schmÄ¼ler als die andere. Ein Messer zur Hand nehmen und schrÄ¼ge Schnitte von links und dann von rechts machen. Auf den Fotos ist es gut zu sehen.

Vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und die Form nach Bedarf noch etwas verschÄ¼nern.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Å°C ca. 15 Minuten backen. Nach dem Backen auf einem Gitter abkÄ¼hlen lassen.

Nach dem AbkÄ¼hlen nach Belieben mit Puderzucker bestÄ¼ben. Man kann sie mit Marmelade zusammenkleben.

default watermark



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

November 13, 2022

Author

jeanny