

## Zutaten für 3-4 Bäume:

Für den Teig:

60 g Zuckerrübensirup  
80 g Honig  
140 g Zucker  
20 g Lebkuchengewürz  
150 g Butter  
1 gestrichener Tl. Natron  
1 Prise Salz  
1 Tl Kakao  
400 g Mehl  
100 g geriebene Mandelkerne

Für den Zuckerguss:

2 Eiweiß (Kl. M)  
400 g Puderzucker  
etwas rote Lebensmittelfarbe  
1 El roter Glitter (Glitterzucker) essbar  
2 EL Zucker  
2 EL kleine und große Silberperlen

## Zubereitung:

1.

60 ml Wasser, Zuckerrübensirup, Honig und Zucker aufkochen. Lebkuchengewürz und gewürfelte Butter mit einem Schneebesen unter die heiße Zuckermasse rühren. Zum Schluss Natron und Salz unterrühren und die Masse auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

2.

Kakao, Mehl und Mandeln mischen, mit den Händen unter die kalte Zucker-Butter-Masse kneten, den Teig mit Klarsichtfolie abdecken und ca. 6 Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

3.

Teig kurz durchkneten und in Portionen auf bemehlter Arbeitsfläche 8 mm dick ausrollen

Für jeden Tannenbaum 2 Tannen in gleicher Größe ausschneiden. Aus dem restlichen Teig kann man Kreise ( ca 12 cm ø) ausstechen und diese als Tannenbaumböden verwenden.

4.

Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Umluft 180 Grad) 15-18 Minuten backen. Jeden 2ten Tannenbaum noch heiß auf dem Backblech mit einem schweren Messer längs durchschneiden. Lebkuchenteile vollständig auskühlen lassen.

5.

Eiweiß mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen, dabei nach und nach den gesiebten Puderzucker zugeben. Eiweißglasur immer mit Frischhaltefolie abdecken.

6.

Für die Christbaumkugeln. etwas Eiweißzuckerglasur mit rot einfärben und in einen kleinen Plastikspritzebeutel füllen, die Spitze dünn abschneiden und runde Tupfen auf eine Plastikdokumentenhülle spritzen, gleich mit Zucker bestreuen und über Nacht trocknen lassen. (TIPP man kann auch kleine bunte Schokolinsen verwenden)

7.

Für die Schneeflocken etwas Eiweißzuckerglasur in einen kleinen Plastikspritzebeutel füllen, die Spitze dünn abschneiden und Schneeflocken auf eine Plastikdokumentenhülle spritzen gleich mit Zucker bestreuen und über Nacht trocknen lassen.

8.

Je zwei Tannenbaumhälften an den Schnittstellen mit Eiweißzuckerglasur bestreichen und an einen ganzen Tannenbaum von vorne und hinten andrücken und aufstellen. Am besten vor dem dekorieren einen Nacht trocknen lassen. Eiweißzuckerguss in einer luftdichten Plastikbox aufbewahren.

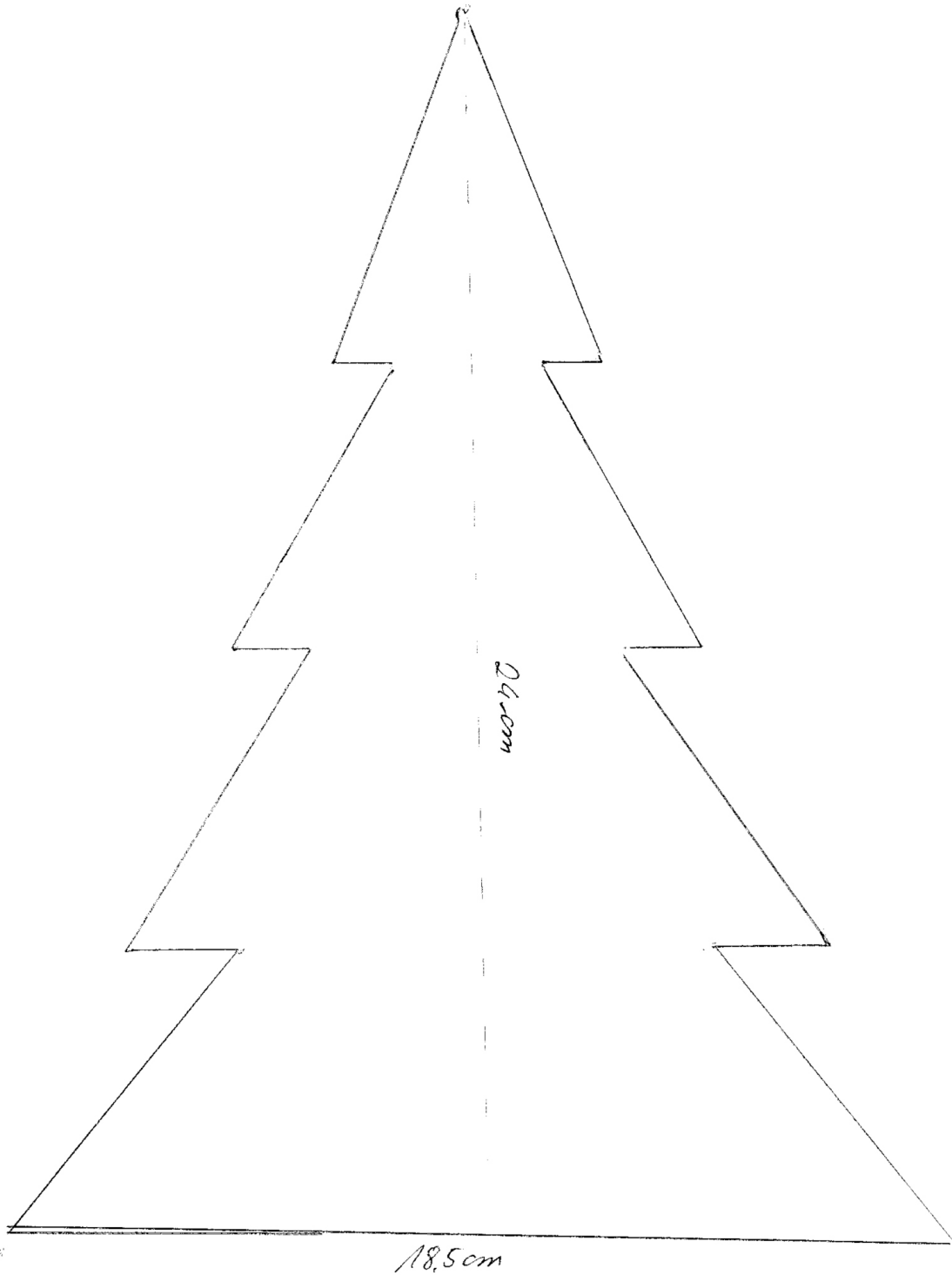
9.

Tannenbaum mit Zuckerguss Schneeflocken Silberperlen und Christbaumkugeln nach belieben dekorieren.

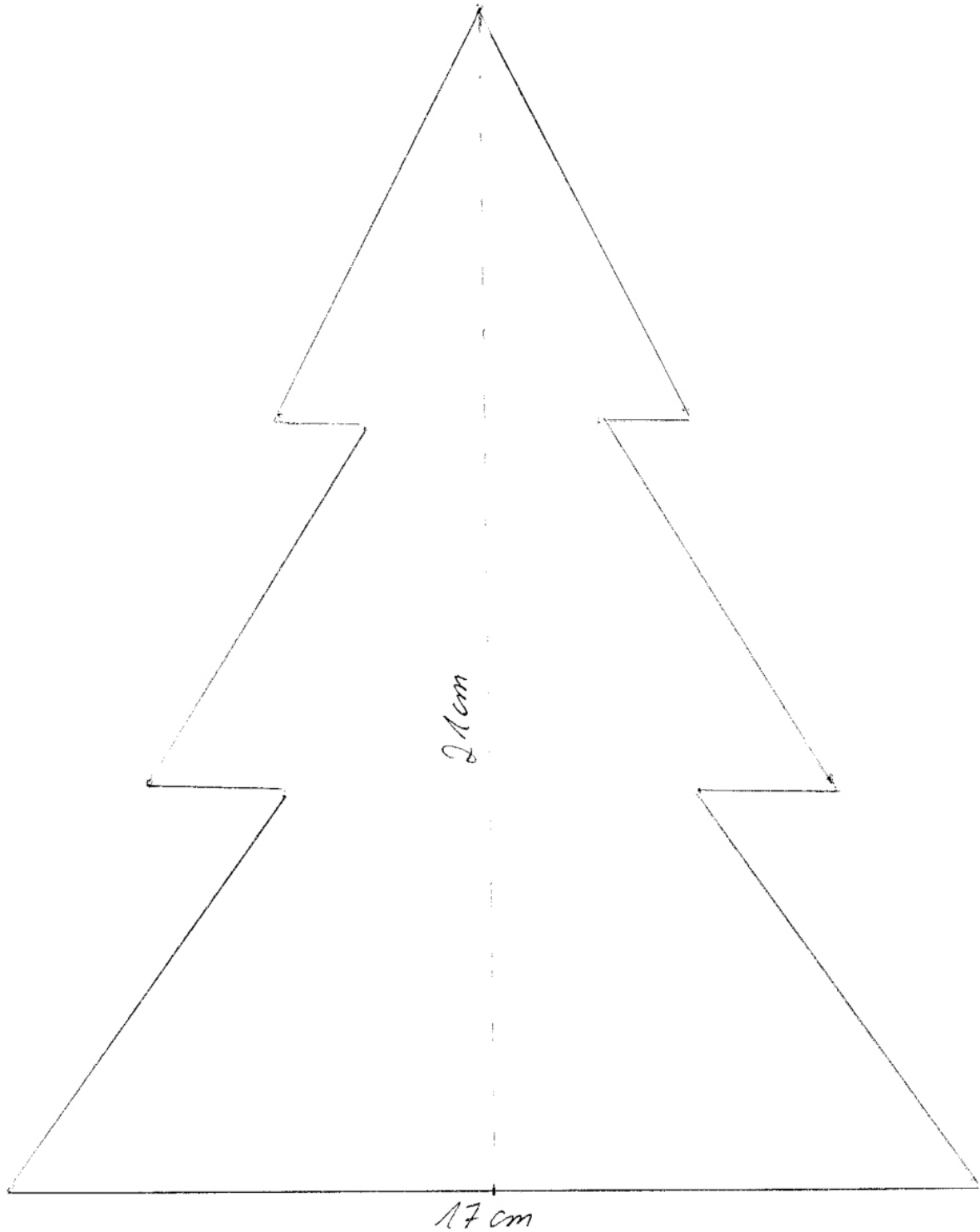
Zubereitungszeit ca. 1,5 Stunden ohne Kühl- und Trockenzeiten

Christine Bergmayer  
[www.diezuckerbaeckerin.de](http://www.diezuckerbaeckerin.de)

# Tannenbäume



# Tannenbäume



# Tannenbäume

