

Weihnachtsbäume

Für 10-12 Bäume:

3 Eier	1 Prise Salz	75 g Zucker
100 g gemahl. Mandeln	25 g Mehl	25 g Speisestärke
200 g weiße Kuvertüre	200 g Pistazien	150 g Puderzucker
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone, Limette		

Für die Deko:

100 g weiche Butter	50 g Puderzucker	1 TL rote Lebensmittelfarbe
Puderzucker		

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Aus Backpapier 10-12 Kreise mit etwa 16 cm Durchmesser ausschneiden. Vom Rand zur Mitte einmal einschneiden, Papier kegelförmig formen und mit einer Büroklammer fixieren. Papierkegel mit der Spitze nach unten in kleine Tassen, Eierbecher oder Förmchen stellen. Zum besseren Halt die Förmchen vorher zur Hälfte mit Semmelbröseln oder Reis füllen.

Für den Teig Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz zu halbsteifem Schnee schlagen. Dabei langsam die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Die andere Hälfte des Zuckers mit den Eigelben verrühren. Kuvertüre klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

Das Mehl, mit Stärke vermischt, zu den Eigelben geben, danach den Puderzucker hinzugeben. Die Masse mit einem Teil des Eiweißes glattrühren, anschließend die geschmolzene Schokolade hinzufügen sowie die Mandeln und verrühren. Nun den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben.

Teig in einen Spritzbeutel umfüllen und in die Papierkegel verteilen. Im heißen Ofen 15-20 Minuten bei 180 Grad backen. Anschließend die Kegel umgedreht auf ein Küchengitter stellen und auskühlen lassen. Wenn die Kegel nicht gerade stehen, den gewölbten Boden einfach mit einem Messer gerade abschneiden.

Pistazien in einer Küchenmaschine fein mahlen. Von den erkalteten Mandel- Biskuit-Kegeln vorsichtig das Backpapier entfernen. Puderzucker mit Zitronen oder Limettensaft glattrühren. Kegel rundum dünn mit Glasur einpinseln, dabei den Boden und die Spitze aussparen, dann in den gemahlenden Pistazien wenden.

Die weiche Butter mit dem Puderzucker und der Lebensmittelfarbe cremig rühren. Dann in eine kleine Papierspritztüte umfüllen und kleine Tupfen auf die Bäume setzen.

Etwas Zuckerguss mit einem kleinen Löffel oder einem Spritzbeutel auf die Spitze der Biskuit-Kegel verteilen. Diese abschließend mit Puderzucker bestauben.

Johann Lafer am 30. Dezember 2019