

Tannenbäumchen Rezept mit Eierlikör

Zutaten

für ca. 8 leckere **Tannenbäumchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör:**

100 g Butter
80 g Zartbitter-Schokoladentropfchen oder -Schokoraseln
3 Eier
1 Prise Salz
80 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
120 g gemahlene Haselnüsse
70 g Mehl
2 EL Backkakao
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Dekoration:

120 g Bitterschokolade
100 g Pistazien
100 g Puderzucker
einige Spritzer Zitronensaft
Zuckerperlen und -sterne für die Verzierung

Außerdem:

Backpapier
Büroklammern oder Tacker

Zubereitung

Zu Beginn werden die Förmchen für die Tannenbäume mit Eierlikör hergestellt: hierfür werden 8 Kreise à ca. 18 cm Durchmesser aus dem Backpapier ausgeschnitten. Als Schablone eignet sich z. B. ein Dessertteller.

Die ausgeschnittenen Kreise anschließend von einer Seite bis zur Mitte einschneiden und wie Kegel einrollen. Das Papier-Ende mit Heftklammern zusammentackern oder mit Büroklammern befestigen, sodass die Kegel ihre Form behalten. Die Förmchen nun in ofenfeste Gläser oder andere Backformen stellen, sodass sie einen guten Halt haben und später nicht umkippen können. (Tipp: unsere VERPOORTEN-Dessertgläser eignen sich wunderbar hierfür.) Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter schmelzen. Eier mit Zucker, Bourbon-Vanillezucker und Salz dickcremig aufschlagen. Die trockenen Zutaten (Haselnüsse, Schokoladentropfchen oder -raseln, Kakao und Mehl) vermengen und vorsichtig unter die Eier heben. Zum Schluss den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Butter unterrühren.

Den Teig nun gleichmäßig auf die Tannenbaum-Förmchen verteilen und im vorgeheizten Ofen rund 20 bis 30 Minuten backen. Nach 20 Minuten die erste Stäbchenprobe machen. Abhängig davon, wie breit die Förmchen geworden sind, kann die Backzeit etwas variieren. Die fertigen Tannenbäumchen aus dem Ofen nehmen und umgedreht auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Erst dann vorsichtig das Papier von den Bäumchen lösen.



[Link zum Rezept: Tannenbäumchen Rezept mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (12/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Tannenbäumchen Rezept mit Eierlikör

Die Pistazien in einer Küchenmaschine fein mahlen. Bitterschokolade vorsichtig schmelzen und die Tannenbäumchen rundherum damit einpinseln. Sofort mit den gemahlene Pistazien bestreuen und nach Belieben mit Sternchen und Zuckerperlen verzieren.

Zum Abschluss den Puderzucker fein sieben, mit etwas Zitronensaft zu einer zähflüssigen Masse verrühren und als Schneehaube auf die Tannenbäume setzen. Trocknen lassen und genießen.

Tipp: Wer es extra weihnachtlich mag, kann auch noch einen TL Spekulatius- oder Lebkuchengewürz unter die trockenen Zutaten mengen.

Infos zum Rezept:

Zubereitungsdauer ohne Backzeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Geschmacksrichtung: nussig-schokoladig / weihnachtlich-schokoladig

Schmeckt auch mit: VERPOORTEN EDITION Bombardino / VERPOORTEN EDITION Amaretto-Apricot

[Link zum Rezept: Tannenbäumchen Rezept mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (12/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de