

# Winter-Rezept mit Eierlikör "Winterwäldchen aus Schokoladen-Haselnuss-Biskuit"

## Zutaten

für ca. 8 leckere Tannenbäumchen:

- 120 g Bitterschokolade
- 100 g Schokoladentröpfchen
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 80 g Zucker
- 1 Pkg Bourbon-Vanillezucker
- 120 g gemahlene Haselnüsse
- 35 g Mehl
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 30 g Pistazien
- 100 g Puderzucker
- einige Spritzer Zitronensaft

Backpapier

Plus Dekorelemente für die Verzierung

## Zubereitung

Bevor gebacken werden kann, muss ein wenig gebastelt werden, wenn man nicht über fertige Backformen in Tannenform verfügt. Um die Förmchen für die Tannenbäume herzustellen, schneidet man 8 Kreise mit ca. 18 cm Durchmesser aus dem Backpapier aus. Als Schablone eignet sich ein Dessertteller.

Die ausgeschnittenen Kreise werden bis zur Mitte hin eingeschnitten und dann wie Kegel eingerollt. Mit Heftklammern tackern und in Tassen oder andere Formen stellen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, während des Schlagens den Zucker und den Bourbon-Vanillezucker langsam einrieseln lassen. Die Eigelbe untermischen. Die trockenen Zutaten (Haselnüsse, Schokoladentröpfchen und Mehl) mischen und vorsichtig unter die Eier heben. Am Schluss den VERPOORTEN ORIGINAL einrühren.

Den Teig gleichmäßig auf die Tannenbaum-Förmchen verteilen und im vorgeheizten Ofen rund 20 bis 30 Minuten backen. Nach 20 Minuten die erste Garprobe machen. Abhängig davon, wie groß die Förmchen geworden sind, dauert das Backen mal kürzer oder länger. Wenn die Bäumchen gar sind, aus dem Ofen nehmen und umgedreht auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Erst dann vorsichtig aus den Förmchen lösen.

Die Pistazien in einer Küchenmaschine fein mahlen. Dann die Bitterschokolade vorsichtig schmelzen und die Bäumchen rundherum damit einpinseln. Sofort mit den gemahlene Pistazien bestreuen und mit den Dekorelementen verzieren. Den Puderzucker fein sieben und mit dem Zitronensaft zu einer zähflüssigen Masse vermischen. Diese Masse als Schnee auf die Tannenbäume setzen.



[Link zum Rezept: Winter-Rezept mit Eierlikör "Winterwäldchen aus Schokoladen-Haselnuss-Biskuit"](#)