

REZEPT FÜR KEKSTANNE



KEKSTANNE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 2-3 Tannenbäume | 60 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 220 g Butter
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 350 g Mehl
- 1 Ei
- 100 g SweetFamily Rohrzucker
- 150 g Honig
- 1 Prise Salz
- 1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 EL Kakaopulver
- Mehl zum Bearbeiten

Für die Verzierung:

- 100 g Nussnougat
- 1 Päckchen SweetFamily Weißer Teezucker
- 100 g SweetFamily Unser Feinster



2612

ZUBEREITUNG

1. Butter würfeln. Mit übrigen Teigzutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 2 Stunden kühl stellen.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen.
3. Teig kurz geschmeidig kneten. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und Teig darauf ca. 4 mm dick ausrollen. Mit Stern-Ausstechern unterschiedlich große Sterne (ca. 3, 5, 7, 9 und 12 cm Durchmesser) ausstechen. Auf die Bleche legen. Im heißen Ofen nacheinander ca. 12 Minuten backen. Bleche herausnehmen und Kekse abkühlen lassen.
4. Nussnougat nach Packungsanweisung erwärmen. Sterne jeweils mit einem Klecks Nougat bestreichen und auf einem Teller zu Tannenbäumen aufschichten. Etwas Teezucker mit kaltem Wasser anfeuchten und die Tannenbaum-Spitzen damit verzieren. Gebäckbäume mit Zucker bestreuen und mit übrigem Teezucker als Schneelandschaft dekorieren.