



# Tannenbäumchen im Schnee

---

## Zubereitung

1. Vorbereitung:
2. Aus Backpapier etwa 10 Kreise mit je 16 cm Durchmesser ausschneiden. Vom Rand zur Mitte hin einmal einschneiden und zu Kegeln formen. Mit einer Büroklammer fixieren und den Kegel mit der Spitze nach unten in eine Tasse auf einem Backblech stellen. Den Ofen auf Ober-/Unterhitze 180° C vorheizen.
3. Für den Teig die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen. Die Eigelbe in einer separaten Schüssel schaumig schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Die Mandeln mit Stärke und Mehl mischen und unter das Eigelb schlagen. Nun in zwei Durchgängen den Eischnee behutsam unterheben.
4. Den Teig mit einem Löffel in die Backpapierkegel verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Mit einem Holzstäbchen testen, ob der Teig durch ist. Herausnehmen und die Kegel auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen. Das Papier behutsam entfernen.
5. Die weiße Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Die Pistazien fein hacken. Die Kuchenkegel rundherum dünn mit Schokolade einpinseln und in den Pistazien rollen. Die Zuckerperlen mit etwas Schokolade aufkleben und mit Puderzucker bestäuben.
6. Tipp: Sie können auch unterschiedlich große Tannenbäume backen, dann darauf achten, dass die größeren länger im Ofen bleiben müssen.



Zubereitungszeit: Mittel

## Zutaten

### *Naturata Zutaten*

- 75 g Rübenzucker
- 1 Prise Atlantik Meersalz, fein
- 100 g Himbeere, weiße Schokolade
- 1 EL Puderzucker aus Rohrohrzucker

### Weitere Zutaten

- 3 Eier
- 25 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Pistazienkerne
- Backpapier
- 10 Büroklammern aus Metall
- 10 kleine Tassen
- Zuckerperlen zum Verzieren