



TANNENBAUM-KEKSE

MIT GUTEN ZUTATEN AUS DER REGION



ZUTATEN:

Ergibt ca. 20 bis 25 Kekse

Für den Teig:

- 250 g Dinkelmehl 630 o. Weizenmehl 550
- 40 g Kakaopulver
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillezucker
- 150 g kalte Butter in Stückchen
- 1 Bio-Ei

Für den Zuckerguss:

- 150 g Puderzucker
- 2-3 EL Wasser oder Zitronensaft
- Ein paar Tropfen grüne Lebensmittelfarbe
- Wer mag, kann die Tannenbäumchen noch „schmücken“, z. B. mit Nuss-Splittern oder „Schnee“ aus Kokosraspeln

SO GEHT'S:

- Für den Teig:** Mehl, Kakaopulver, Zucker, Salz und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Butter unterkneten, bis Streusel entstehen. Das Ei zugeben und kurz zu einem glatten Teig verkneten. Luftdicht verpacken und 30 Minuten kaltstellen. Den gekühlten Teig auf ca. 5 mm ausrollen. Mit Tannenbaum-Ausstechern ausstechen und auf ein Blech legen.
- Nun geht's ans Backen:** Die Kekse bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 10–12 Minuten backen, bis die Ränder golden sind. Die gebackenen Kekse auf dem Backblech abkühlen lassen.
- Für die Dekoration der Tannenbäumchen:** Den Puderzucker nach und nach mit der Flüssigkeit verrühren, bis ein zähflüssiger Guss entsteht. Den Guss grün einfärben und vorsichtig auf die abgekühlten Plätzchen auftragen. Es sollte deckend sein, aber nicht überlaufen. Dann die Tannenbäumchen dekorieren, solange der Guss noch feucht ist. Die fertigen Plätzchen ca. 1-2 Stunden offen stehenlassen, bis alles trocken ist.

DAS KOCHSCHUL-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Weitere Informationen und Rezepte: www.naturpark-kochschule.de

Ein Gemeinschaftsprojekt der Naturparke Baden-Württemberg

