

O-Tannenbaum-Kekse für den Weihnachtsteller

VORBEREITEN

75
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Blätter! Du schmeckst nicht nur zur Tee- und Kaffeezeit, nein auch zwischendurch, wenn der Süßhunger nach Keksen schreit ...

Aber dann besonders gut! Die kleinen Bäumchen machen auf deinem Adventstisch einiges her und sind dabei fast zu schade, um sie aufzuessen.

Nach einem Rezept von [Nicest Things](#).

- 1 -

Für den Keksteig alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einschlagen und 1 Stunde kalt stellen.

- 2 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 3 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Teig pro Baum mit jedem Ausstecher einmal ausstechen, auf das Backblech legen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Kekse auskühlen lassen.

- 4 -

Für die Spritzglasur Eiweiß steif schlagen. Unter stetigem Rühren Zucker langsam einrieseln lassen, bis eine cremige Masse entsteht.

- 5 -

Mit dem Größten beginnend abwechselnd Kekse und Eiweißspritzglasur zu einem Tannenbäumchen zusammenbauen. Mit Sternen dekorieren.

Zutaten für 10 Stück

Für den Teig

250 g Mehl
1 Eigelb
200 g weiche Butter
5 Esslöffel Backkakao
100 g Puderzucker
1 Teelöffel Zimt
1 Teelöffel Anis
1 Esslöffel Milch

Für die Eiweißglasur

2 Eiweiß
130 g Zucker

Besonderes Zubehör

5 Terrausstecher in Blumen- oder Sternform
Frischhaltefolie
kleine Dekosterne

○ Tannenbaum, o Tannenbaum, wie süß sind deine