

Pinien-Tannenbäume

Gebäck » Kekse

Zutaten (40 Stück)

- » 25g Walnüsse
- » 225g Mehl
- » 1 Prise Salz
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 100g Zucker
- » 25g Kakao
- » 1 TL Zimt
- » 1 Ei(er)
- » 100g Butter/Margarine
- » 60g Pinienkerne
- » 10g Puderzucker

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. Walnüsse fein mahlen. Mehl mit Salz, Vanillinzucker, Zucker, Kakao, Zimt, gemahlene Walnüssen, Ei und Butter in Flöckchen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30min kühl stellen.

2. Den Teig ca. 3mm dick ausrollen und Tannenbäume ausstechen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Pinienkerne auf die Bäume setzen und vorsichtig andrücken.

3. Tannenbäume blechweise im vorgeheizten Ofen bei 150°C 10-12min backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 60kcal/E1g/F3g/KH6g pro Stück

angelegt am: 26.11.2003

Rezept-Nr: 766

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke