

Schokoladen-Tannen



Zutaten:

Mehl	200 gr
Puderzucker	70 gr
Vanillezucker	30 gr
Butter	150 gr
Mandeln gemahlen	100 gr
Salz	1 Prise
Eigelb	2 St.
Zartbitterschokolade gerieben	100 gr
Kirschwasser	2-3 El

Zubereitung:

Alles zusammenmischen und zügig zu einem Teig verkneten.
Kalt stellen, am besten über Nacht.
Teig 4 mm ausrollen und kleine Tannenbäumchen ausstechen.

Auf Backpapier setzen und backen.

Backen:

ca. 150° vorheizen
Ober-/Unterhitze ca. 150° backen - ca. 10 - 11 min.

Verzieren:

Mit Kirschwasser-Puderzucker-Guss bestreichen
Stämmchen mit Schoko bepinseln.

Gut ausgekühlt in Dose mit Pergamentpapier einschichten.

