

Bunte Tannenbäume

Lockere Hefeteilchen mit Schokolinsen für die Weihnachtsbäckerei

etwa 6 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

150 ml Milch
40 g Butter oder Margarine
300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Eiweiß (Größe M)

Zum Bestreichen:

1 TL Milch
1 Eigelb (Größe M)

Zum Verzieren:

etwa 50 g weiße Schokolade
etwa 50 g Mini-Smarties®

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eiweiß und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Anschließend den Teig rund (Ø 26 cm) ausrollen. Aus der Teigplatte 6 "Tortenstücke" schneiden. Die "Tortenstücke" auf jeder Seite 5 Mal etwa 2 cm einschneiden und die Enden zusammendrücken (Abb. 1), so dass eine Tannenbaum-Optik entsteht. Teigstücke auf das Backblech legen und nochmals gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.



- 4 Eigelb mit Milch verquirlen. Tannenbäume damit bestreichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 14 Min.

Tannenbäume mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 5 **Verzieren:**
Schokolade zerkleinern, in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden und ein "Zick-Zack-Muster" auf jeden Tannenbaum spritzen. Smarties® auf die Schokolade "kleben" und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch bunte Zuckerstreusel oder Glitzerzucker auf die Schokolade streuen.
- Das Gebäck vor dem Backen mit Hagelzucker bestreuen.
- Ohne Verzierung kann das Gebäck gut eingefroren werden.