

# Süßer Tannenbaum

Ein schokoladiger Kuchen mit gemahlene Mandeln zu Weihnachten.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

\_\_\_ bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Motivbackform Tanne (Inhalt 900 ml):

Fett

Weizenmehl

### All-in-Teig:

100 g weiße Schokolade

100 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 Pck. Dr. Oetker Gala

Puddingpulver Karamell

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 Eier (Größe M)

150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

200 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

### Zum Verzieren:

etwa 50 g Zartbitterschokolade

etwa 70 g Puderzucker

2 TL Wasser

Zuckerperlen

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Schokolade fein hacken. Backform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Backform geben, dabei den Teig gut in die Ecken ziehen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 40 Min.**

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



- 3 **Verzieren:**  
Von der Schokolade einige Raspel mit dem Messer abschaben. Restliche Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen. Schokolade mit einem Teelöffel auf den Baumstamm auftragen. Schokoraspel aufstreuen und fest werden lassen.
  
- 4 Puderzucker sieben, mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und den Tannenbaum damit verzieren und mit Zuckerperlen bekleben.

