

# Tannenbaum-Kuchen

Stehend oder liegend, gezuckert oder bunt, ausdekoriert ist dieser einfache Nusskuchen ein Blickfang auf der winterlichen Kaffeetafel.

etwa 6 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

### Für die Motivbackform Tannenbaum (500 ml):

Fett

### Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

40 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

100 g Dr. Oetker gemahlene

Mandeln

### Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie backe ich einen 3-D-Tannenbaum-Kuchen?:

## 1 Vorbereiten:

Motivbackform fetten, auf das vorgesehene Gestell setzen (Vertiefungen in der Backform vorhanden) und auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**

**Heißluft etwa 150 °C**



② **Biskuitteig zubereiten:**

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Mandeln mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Biskuitteig in die Backform geben und bis in die Ecken ziehen. Backform auf dem Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Tannenbaum-Kuchen noch 10 Min. in der Backform stehen lassen, anschließend lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

③ Für einen stehenden Tannenbaum-Kuchen die Standfläche begradigen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für einen 3-D-Tannenbaum das Rezept zweimal backen und anschließend die Hälften (evtl. vorher begradigen) mit etwa 75 g geschmolzener Dr. Oetker Kuvertüre Weiß zusammenkleben.

