


Weihnachtsbaum

Rührteig mit Zimtnote in der Tannenbaumbackform mit Zuckerglasur

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Silikon-Backform Tanne (Inhalt 900 ml):

Fett
Weizenmehl

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
1 TL gemahlener Zimt
1 Pr. Salz
125 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)

Zum Verzieren:

125 g Puderzucker
etwa 2 EL Wasser
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe Grün
etwa 1 EL Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß
Dr. Oetker Gebäckschmuck

1 Vorbereiten:

Backform fetten und mehlen und auf den Backofenrost stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Form geben und glatt streichen. Backform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 40 Min.

Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



3 Verzieren:

Pudersucker in eine kleine Schale sieben, mit Wasser und Speisefarbe zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Guss mit Hilfe eines Tafelmessers auf dem Kuchen verteilen. Für den "Baumstamm" Raspelschokolade aufstreuen und den Guss fest werden lassen. Mit Zuckerschrift eine "Girlande" aufmalen und den Gebäckschmuck darauf befestigen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck kann max. 2 Tage im Voraus zubereitet werden oder auch eingefroren werden.

