

# Pinien-Tannenbäume

Gebäck » Kekse

## Zutaten (40 Stück)

- » 25g Walnüsse
- » 225g Mehl
- » 1 Prise Salz
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 100g Zucker
- » 25g Kakao
- » 1 TL Zimt
- » 1 Ei(er)
- » 100g Butter/Margarine
- » 60g Pinienkerne
- » 10g Puderzucker

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

91-120min

## Zubereitung

1. Walnüsse fein mahlen. Mehl mit Salz, Vanillinzucker, Zucker, Kakao, Zimt, gemahlenen Walnüssen, Ei und Butter in Flöckchen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30min kühl stellen.

2. Den Teig ca. 3mm dick ausrollen und Tannenbäume ausstechen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Pinienkerne auf die Bäume setzen und vorsichtig andrücken.

3. Tannenbäume blechweise im vorgeheizten Ofen bei 150°C 10-12min backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 60kcal/E1g/F3g/KH6g pro Stück

angelegt am: 26.11.2003

Rezept-Nr: 766

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke