

Tannenbäumchen

Zutaten für 8-10 Stück

2	Bogen	Backpapier	5 Kreise mit 16 cm Ø ausschneiden. Die Kreise in der Mitte halbieren. Die Halbkreise kegelförmig eindrehen, die Spitze soll dicht sein. Mit Büroklammer oder Bostitch fixieren.
3		Eiweiss	
1	Prise	Salz	Eiweiss steif schlagen.
80	g	Zucker	In das Eiweiss einrieseln lassen und weiter schlagen.
50	g	Schokolade, 70%	Fein raspeln.
100	g	Haselnüsse	Fein mahlen od. gemahlene Haselnüsse fein cuttern.
25	g	Mehl	
1	EL	Kakaopulver	Schokolade, Mehl und Nüsse gut mischen und behutsam unter den Eischaum heben. Masse in Spritzbeutel füllen. Papiertütchen mit der Spitze nach unten in kleine Tassen oder andere Gefässe stellen und zu $\frac{3}{4}$ mit der Schokomasse füllen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180°C ca. 20 Minuten backen. Kegel umgedreht auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Papier entfernen und die Standfläche der Kegel glatt zuschneiden.
100	g	Schokolade, 70%	Über dem Wasserbad schmelzen.
50	g	Pistazien, ungesalzen, geschält	Fein cuttern. Kegel rundum mit der flüssigen Schokolade einpinseln. Kegel in den Pistazien wenden und zum Aushärten kühl stellen.
75	g	Puderzucker	
1	TL	Zitronensaft	Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren (zähflüssig) und mit einem kleinen Löffel ein wenig Zuckermasse auf die Baumspitzen verteilen.
1	Tube	Zuckerdekoschrift, rot	Kleine Tupfen auf die Tannenbäumchen spritzen.
		Puderzucker	Die Bäumchen mit ganz wenig Puderzucker bestreuen.

