

WEIHNACHTSBÄUME

Dieses Rezept habe aus dem wirklich tollen neuen Weihnachtsbuch vom Christian Brandstätter Verlag *Fröhliche Weihnachten - Dekorationen, Geschenkideen und Rezepte für das schönste Fest des Jahres*. Das Rezept stammt also von Johann Lafer. Meine Bäumchen sehen zwar nicht so perfekt aus wie seine, aber sie sind mit Liebe gemacht und so ein windschiefer Baum hat doch auch Charme...

Für 10-12 Bäumchen:

3 Eier
1 Prise Salz
75 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln
25 g Mehl
25 g Speisestärke
200 g weiße Kuvertüre
200 g Pistazien
150 g Puderzucker
Saft 1/2 Zitrone
rote Zucker-Dekorschrift
evtl. Puderzucker zum Bestauben

Aus Backpapier 10-12 Kreise mit ca. 16 cm Durchmesser ausschneiden; vom Rand zur Mitte einmal einschneiden und kleine Kegel daraus formen (bei Bedarf mit Büroklammern fixieren). Papierkegel mit der Spitze nach unten in kleine Tassen/Förmchen stellen.

Ofen auf 180 °C vorheizen.

Die Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei den Zucker nach und nach zugeben. Eigelbe kurz unterrühren. Mehl und Speisestärke mischen und vorsichtig unter die Eimischung heben. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und in die Papierkegel verteilen. 15-20 Minuten backen. Die gebackenen Kegel (im Papier) umgedreht (= Spitze oben) auskühlen lassen.

Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen lassen. Die Pistazien in der Küchenmaschine fein mahlen. Die erkalteten Kegel vorsichtig aus dem Backpapier lösen, mit flüssiger Kuvertüre einpinseln und in den gemahlene Pistazien wenden; aushärten lassen.

Aus Puderzucker und Zitronensaft einen dickflüssigen Zuckerguss anrühren und damit die Baumspitzen "beschneien". Mit der Zucker-Dekorschrift kleine Weihnachtskugeln auf den Baum tupfen. Wiederum aushärten lassen und zuletzt mit Puderzucker bestauben, bevor man mit dem essbaren Weihnachts-Wald seine Lieben beeindruckt.