

## Schnee-Tännchen



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 2¼ Stunden  
 KÜHL STELLEN: ca. 1¼ Stunden  
 TROCKNEN LASSEN: über Nacht  
 BACKEN: ca. 6 Minuten

FÜR ca. 90 Stück

Tannen-Ausstechförmchen von ca. 6,5 cm Länge  
 Backpapier für die Bleche

### TEIG

300 g gemahlene Mandeln  
 200 g Baumnüsse, gemahlen  
 300 g Zucker  
 200 g Edelbitter-Schokolade, gerieben  
 4 EL Mehl  
 4 EL Kakaopulver  
 5 frische Eiweiss, verquirlt  
 1 Bio-Orange, abgeriebene Schale  
 2–3 EL Orangenlikör, z.B. Grand Marnier, oder Orangensaft  
 Etwas Zucker zum Ausrollen des Teiges

### GLASUR

1 frisches Eiweiss  
 2 EL Zitronensaft  
 250 g Puderzucker, gesiebt  
 3–4 EL Wasser  
 Weisse oder silbrige Zuckerkügelchen zum Garnieren  
 Puderzucker zum Bestäuben, nach Belieben

### ZUBEREITUNG

#### TEIG

Mandeln und alle Zutaten bis und mit Kakao mischen, eine Mulde formen. Eiweiss, Orangenschale und Likör dazugeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt ca. 1¼ Stunden kühl stellen. Teig portionenweise auf genügend Zucker 1 cm dick auswallen. Tannen ausstechen, auf die vorbereiteten Bleche legen. Über Nacht bei Raumtemperatur trocknen lassen.

#### BACKEN

Miteinander im auf 220°C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 4–6 Minuten backen. Auf Blech auskühlen lassen.

#### GLASUR

Eiweiss und Zitronensaft leicht verquirlen. Puderzucker dazugeben. Masse 2–3 Minuten schlagen, bis sie fest ist. Glasur halbieren. Eine Hälfte in eine Ecke eines Plastikbeutels füllen. Beutel oben verknoten, eine kleine Ecke des Beutels wegschneiden. Bei der restlichen Glasur so viel Wasser darunterühren, bis die Masse streichbar ist, aber nicht zerfliesst.

#### FERTIGSTELLEN

Die Hälfte der Tännchen mit der Glasur bestreichen, antrocknen lassen, mit Zuckerkügelchen bestreuen, vollständig trocknen lassen. Restliche Tännchen mit der Spritzglasur verzieren, trocknen lassen. Tännchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

#### Tipp

- Besonders schön wird die Glasur, wenn zuerst die Konturen der Tännchen mit der Spritzglasur nachgezeichnet und die Flächen anschliessend mit der flüssigeren Glasur ausgefüllt werden.
- Lagern: Guetzli gut verschlossen in einer Blechdose aufbewahren. Haltbarkeit: 2–3

Wochen.

- Tiefkühlen: Guetzli in Tiefkühlbeutel, Kunststoff- oder Blechdose füllen, tiefkühlen.

Haltbarkeit: 3 Monate.

- 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen. Zum Tiefkühlen eignen sich alle Guetzli ausser Eiweissgebäck (Meringue, Schümli). Sie können sogar mit Glasuren wie Puderzucker- oder Schokoladeglasur eingefroren werden. Zum Auftauen einlagig auf einem Kuchengitter oder Blech auslegen. Bei farbiger Zuckerdeko kann es sein, dass die Farbe beim Auftauen leicht in die Glasur fließt.

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)