



Schokoladen-Weihnachtsbäumchen

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

Für die Cookies:

350 g	Mehl	175 g	kalte Butter
75 g	Erdnussbutter	110 g	Staubzucker
1	Ei (Gr. L)	1	Dotter
1 TL	Zimt	1 TL	Vanillezucker

Für das Marshmallow-Topping:

375 g	Zucker	100 ml	Wasser
7	Eiweiß	1 Prise	Salz
	Mark von einer Vanilleschote	4 Blatt	Gelatine
1 Msp.	Backpulver	1 Pck.	Schokoladenglasur

Zubereitung

1. Zutaten für die Cookies in eine Schüssel geben und verkneten. Teig zu eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten kühl stellen.
2. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und mit einem runden Keksausstecher mit ca. 5 cm Durchmesser ausstechen.
3. Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 8-10 Minuten goldbraun backen.
4. Zubereitung des Marshmallow-Toppings: Zucker und Wasser in einen Topf geben und auf ca. 116°C erhitzen.
5. Eischnee mit 1 EL Zucker und Salz zu einem Schnee aufschlagen. Den heißen Zucker unter ständigem Rühren zum Eischnee geben und ca. 5 Minuten aufschlagen.
6. Die Gelatine nach Packungsanweisung aufbereiten und zusammen mit Vanillemark und Backpulver zur Masse geben. Unter weiterem Schlagen die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann auf die abgekühlten Kekse streichen, oder mit einem Dressiersack aufdressieren.
7. Die Schokoladenglasur nach Packungsanweisung schmelzen und in ein schmales Glas füllen.
8. Anschließend die fertigen Cookies kopfüber in die Glasur tauchen und an einem kühlen Ort fest werden lassen.