



Zutaten für die Ganache:

25 ml Sahne
8 g Honig
80 g Zartbitterkuvertüre
15 g Butter

Zutaten für die Nussmasse:

130 g Butter
140 g Zucker
200 g Haselnuss, gemahlen
150 g Mandeln, gemahlen
80 ml Milch
1 Ei
2 EL Aprikosenkonfitüre

Zutaten für den Teig:

125 g Butter, weich
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
300 g Mehl
1 TL Backpulver
1-1,5 TL Zimt
2 Eier
1 Prise Salz



Städter Ausstechform
Tannenbaum 19 cm



Städter Spritzbeutel
Garniertüllen &
Spritzbeutel groß Set,
9-teilig



Städter Backzutat Perlen
Mini Ø 3-4 mm Perlmutt
65 g



Städter Essbarer
Streudekor Diamond
Dust Zimt Gold 50 g



Lurch Teigrolle aus
Silikon mit Klappgriffen



Le Creuset Backblech
hoch



AMT Bratentopf aus
Aluguss für Induktion

1

Für den Teig zunächst die zimmerwarme Butter mit Zucker, Vanillezucker und die Prise Salz in die Schüssel einer Küchenmaschine geben und aufschlagen. Anschließend Mehl, Backpulver, Zimt und Eier der Mischung begeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen in Klarsichtfolie wickeln und für 1-2 Stunden oder sogar, wenn möglich, über Nacht im Kühlschrank lagern.

2

In Vorbereitung nun ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einer Teigrolle den Teig ca. 1-1,5 cm dick ausrollen und auf das Backblech legen. Diesen mithilfe eines verstellbaren Backrahmens einrahmen und fest andrücken.

3

Für die Nussmasse Butter und Zucker in einen Topf füllen und aufkochen, bis das Gemisch leicht karamellisiert. Im Anschluss daran die Nüsse, Mandeln und Milch unterrühren. Alles etwas abkühlen lassen und dann das Ei hinzugeben und vermengen.

4

Nun mit einem Messer oder Backpinsel die Konfitüre auf den Teig streichen. Die abgekühlte Nussmasse auf den Teig geben und gleichmäßig darauf verteilen. Die Nussecken bei 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) für 25-30 Minuten goldbraun backen und danach leicht abkühlen lassen. Noch im lauwarmen Zustand zu Dreiecken schneiden (ca. 7 cm breit und 10 cm hoch).

5

Für die Herstellung der Ganache in einem Topf Sahne und Honig zusammengeben und kurz aufkochen. Anschließend vom Herd nehmen, die Kouvertüre hinzufügen und gut verrühren, bis alles geschmolzen und cremig miteinander verbunden ist.

6

Zum Schluss die Butter beimischen. Das Ganze etwas abkühlen lassen, bis die Masse spritzfähig ist. Mithilfe einer geraden Rosentülle (10 mm) in einem Spritzbeutel die fertig eingefüllte Ganache auf den kalten Nussecken als schwungvolle Girlande drapieren.

Mit ein paar bunten Streuseln oder funkelndem Staubpuder dekoriert, werden aus den kleinen Tannenbaum-Nussecken kleine Kunstwerke, die fast zu schade zum Verzehren aber dafür umso besser zum Verschenken sind!