



Hier und heute

Tannenbaumkekse

Weihnachten naht und am internationalen „Back-Kekse-Tag“ zaubert Konditormeister Matthias Ludwigs daher hübsche Tannenbaumkekse.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für circa 60 Stück (je nach Größe)

Die Zutaten

- 190 g Butter, zimmerwarm bzw. sehr weich
- 95 g Puderzucker
- 1 ordentliche Prise Salz
- ½ Vanilleschote (alternativ Zimt, Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz oder Tonkabohne)
- 1 Ei (Gr. M)
- 280 g Mehl, 405er

Zubereitung

Butter, Puderzucker, Salz und Vanillemark solange aufschlagen bis die Masse schön cremig und ihre Farbe deutlich heller geworden ist.

Das Ei etwas verquirlen und nach und nach unterschlagen.

Das Mehl untermischen und den Teig dann zügig verarbeiten. Dann in einen Spritzbeutel mit 8er Lochtülle füllen. Auf ein Backpapier (oder besser auf ein Papier, dass unter das Backpapier gelegt wird) Dreiecke in gewünschter „Tannenbaumgröße“ zeichnen. Dann mit einer „Wellenbewegung“ ohne Absetzen, die Teigmasse von der Spitze des Baumes angefangen immer breiter werdend bis zum Fuß dressieren. Zum Schluss noch den „Stamm“ dressieren. Die „Tannenbäumchen“ im vorgeheizten Backofen bei 150°-160°C Umluft circa 14 Minuten goldgelb backen.

In der Zwischenzeit die Glasur anrühren:

Zutaten Glasur

- 100 g Puderzucker
- 20 ml Wasser
- grüne Lebensmittelfarbe nach Wunsch
- zum Bestreuen gehackte Pistazien (alternativ passen auch gehackte Haselnüsse, Mandeln oder Zuckerperlen)

Zubereitung

Puderzucker, Wasser und Lebensmittelfarbe in einer möglichst kleinen und flachen Schüssel vermischen. Die fertigen Kekse direkt warm vom Backblech mit der Oberseite nach unten in die Glasur legen, herausnehmen und auf ein Kuchengitter legen. Im Anschluss auf jeden Keks nach Wunsch gehackte Pistazien aufstreuen. Die Kekse auskühlen lassen, bis die Glasur getrocknet ist.

Tipps

- Gut verpackt aufbewahrt halten die Kekse sich zwei bis drei Wochen.
- Es können nach dem Backen auch gut zwei Bäumchen zu einem zusammengesetzt werden, z.B. mit einer Marzipanfüllung.