

Gefüllte Gewürz-Butter-Tannen

60 Stück



gelingt leicht

● bis zu 80 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

275 g glattes Mehl
25 g Speisestärke
100 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
3 Dotter (Größe M)
200 g weiche Butter
½ gestr. KL Muskatblüte (Macis)
½ gestr. KL gemahlener Kardamom
½ gestr. KL gemahlener Anis
1 Messerspitze gemahlener Piment

Füllung:

200 g Ribiselmarmelade

Guss:

150 g gesiebter Staubzucker
2 KL flüssige Butter
etwa 3 KL heißes Wasser
1 EL Ribiselmarmelade

1 Mürbteig:

Mehl mit Speisestärke vermischen und in eine Rührschüssel geben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Std. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und Tannenbäume (6 - 7 cm) ausstechen. Die Tannenbäume auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heissluft 180 °C
Backzeit: etwa 8 Minuten

4 Füllung:

Die Ribiselmarmelade unter Rühren kurz aufkochen. Jeweils zwei Tannenbäume mit der abgekühlten Marmelade zusammensetzen.



5 Guss:

Staubzucker mit Butter und Wasser dickflüssig verrühren. Den Guss und die Ribiselmarmelade jeweils in ein Spritztütchen füllen. Auf einige Kekse den Guss spritzen, verstreichen und vor dem festwerden mit der Marmelade Punkte, Linien, etc. darauf spritzen und mit einem kleinen Holzstäbchen beliebig verzieren.

