

# Tannenbäumchen

ca. 30 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Brandteig:

⅓ l Milch  
⅓ l Wasser  
50 g Zucker  
100 g Butter  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
150 g gesiebtes glattes Mehl  
5 Eier (Größe M)

### Creme:

375 ml Milch  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding  
Vanille-Geschmack  
4 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
2 EL Rum  
½ l geschlagenes Schlagobers

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

## 1 Brandteig:

Für den Teig Milch mit Wasser, Zucker, Butter, Salz und Vanillin-Zucker aufkochen und das Mehl einrühren. Unter Rühren so lange rösten, bis sich der Teig vom Topf löst. Vom Herd nehmen und in eine Rührschüssel geben. Die Eier mit dem Handmixer (Rührstäbe) einzeln einrühren und nach jedem Ei glatt rühren; der Teig muss so fest sein, dass die Konturen nicht verlaufen.

## 2 Den Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Tannenbäumchen spritzen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

Die erkalteten Tannenbäumchen 1-mal durchschneiden.



- ③ **Creme:**  
Für die Creme Milch mit Zucker und Puddingpulver zu einem Pudding kochen. Die Gelatine nach Packungsvorschrift vorbereiten und mit Rum unter den noch heißen Pudding rühren. Bis zur beginnenden Gelierung unter mehrmaligem Umrühren kalt stellen. Das Schlagobers unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen.
- ④ Die Tannenbäumchen mit der Creme zusammensetzen und mit Staubzucker leicht bestreuen. Bis zum Verzehr kalt stellen.

