

## Tannenzapfen

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis zu 90 Min.



### Zutaten:

#### Biskuitmasse:

6 Dotter (Größe M)  
75 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
6 Eiklar (Größe M)  
75 g Zucker  
160 g glattes Mehl

#### Zum Bestreichen:

Weichselmarmelade

#### Zum Belegen:

840 g abgetropfte Kompottbirnen

#### Nougat-Weinbrand-Creme:

½ l flüssiges Schlagobers  
4 EL Staubzucker  
5 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
3 EL Weinbrand  
50 g Haselnuss-Nougat-Creme

#### Zum Bestreuen:

Kakaopulver (süß)  
Staubzucker

### 1 Biskuitmasse:

Dotter mit Staubzucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterrühren. Das Mehl darübersieben und unterheben.

### 2 Die Masse halbieren und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche (30 x 35 cm) streichen.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 12 Minuten**

### 3 Das Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen.

### 4 Diesen Vorgang noch 1-mal wiederholen.

**5 Zum Bestreichen und Belegen:**

Aus den erkalteten Biskuits 3 Ovale (ca. 30 x 16 cm) ausschneiden. Aus den Biskuitresten kleine Ovale (ca. 6 x 4 cm) ausstechen. Ein großes Oval mit Marmelade bestreichen, mit dem zweiten abdecken und mit abgetropften Birnenhälften belegen.

**6 Nougat-Weinbrand-Creme:**

Schlagobers mit Staubzucker aufschlagen und halbieren. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten und mit Weinbrand erwärmen. Eine Hälfte des Schlagobers mit Haselnuss-Creme und der Hälfte der Weinbrand-Gelatine verrühren. Die übrige Weinbrand-Gelatine mit dem restlichen Schlagobers verrühren.

**7 Zum Bestreuen:**

Die Creme kuppelförmig auf die Birnen streichen. Das dritte Biskuitoval darauf legen und vorsichtig andrücken. Das Weinbrand-Obers ebenfalls kuppelförmig aufstreichen. Die kleinen Ovale schuppenartig auflegen und mit Kakao und Staubzucker bestreuen.