

Weihnachtlicher Cookie Cake

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

1 Tannenbaum-Schablone

Mandel-Mürbteig:

200 g weiche Butter

150 g gesiebter Staubzucker

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

300 g gesiebtes glattes Mehl

100 g gemahlene Mandeln

Frischkäse-Creme:

300 ml flüssiges Schlagobers

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

100 g gesiebter Staubzucker

300 g Frischkäse (z.B. Philadelphia®)

Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt

Zum Vorbereiten:

Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

Dr. Oetker Streudekor Weihnachts-

Mix (zur Saison erhältlich)

Zuckerdekor (nach Wahl)

Macarons

1 Zum Vorbereiten:

Die Tannenbaum-Schablone lt. Anhang ausdrucken.

2 Mandel-Mürbteig:

Butter mit Staubzucker, Salz und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Das Ei einrühren. Mehl und Mandeln mit einem Kochlöffel unterheben. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.

3 Den Teig teilen, auf Backpapier geben und mit Klarsichtfolie bedeckt, ca. 3 mm dick ausrollen. Die Schablone auflegen und zwei Tannenbäume mit einem spitzen Messer ausschneiden. Ein Backpapier mit Tannenbaum auf ein Backblech ziehen.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Den Backvorgang mit dem zweiten Tannenbaum wiederholen. Die Tannenbäume erkalten lassen.

④ **Frischkäse-Creme:**

Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen, Staubzucker, Frischkäse und Punsch-Aroma unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 12 mm Ø) füllen. Einen Tannenbaum auf eine Tortenplatte legen. Die Hälfte der Creme als Tupfen aufspritzen. Den zweiten Tannenbaum darauf legen und die übrige Creme gleich aufspritzen.

⑤ **Zum Verzieren:**

Den Cookie Cake beliebig dekorieren.