



WEIHNACHTLICHER KUCHENBAUM



für einen Baum

ZUTATEN

100 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Ei (Größe L)
Zesten einer Bio-Orange
½ TL Orangenextrakt
1 TL gemahlener Zimt
260 g Weizenmehl

für die Ganache:

200 ml Crème double
150 g gehackte Zartbitter-
Schokolade (70% Kakao-Anteil)

für die Dekoration:

70 g geröstete, gehackte
Haselnüsse

ZUBEREITUNG

Backofen auf 160°C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Ei leicht schaumig aufschlagen. Butter und Zucker in einer Rührschüssel glatt und cremig rühren. Ei, Orangenzesten, Orangenextrakt und Zimt dazugeben und einige Sekundeniterrühren. Mehl dazugeben und mit einem Löffel oder den Händen gut verkneten. Teig zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie gewickelt 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Auf einem Blatt Papier einen Stern (circa 20 cm Durchmesser) aufzeichnen. Weitere 15 Sterne, die immer kleiner werden, aufzeichnen. Teig in kleine Portionen unterteilen und die Papiersterne auflegen und den Teig an den Kanten ausschneiden. Die sternförmigen Kekse auf das vorbereitete Backblech legen.

Die größeren Kekse backen ungefähr 15 Minuten, die kleineren 6-8 Minuten. Kekse aus dem Backofen nehmen, sobald sie goldgelb werden. Beiseite stellen und komplett abkühlen lassen.



WEIHNACHTLICHER KUCHENBAUM

ZUBEREITUNG

Crème double in einem Topf aufkochen. Schokolade in eine Schüssel geben und die heiße Crème double darüber gießen. Einige Sekunden verrühren, bis die Schokolade ganz geschmolzen ist.

Etwas abkühlen lassen, dann in eine Spritztüte füllen.

Ein wenig Schokoladen-Ganache entlang der Sternzacken geben gehackte Haselnüsse so darüber streuen, dass sie an er Schokolade festkleben. Jetzt den weihnachtlichen Keksbaum anordnen.

Zu Beginn geben Sie in die Mitte des größten Keks etwas Ganache. Fahren Sie mit den anderen Keksen fort und legen jedes Mal den nächst kleineren auf.

Sobald der Baum zusammengesetzt ist, lassen Sie ihn aushärten, bevor Sie ihn auf den Weihnachtstisch stellen.