



## Tannenzapfen

### Titelrezept

**100 g vegane Butter oder Pflanzenmargarine, weich**  
**1 Prise Salz · 100 g Rohrohrzucker**  
**80 g Marzipan (vegan)**  
**220 g Mehl, Type 405**  
**½ TL Backpulver**  
**ca. 80 g gehobelte Mandelblättchen**  
**50 g Zartbitterschokolade**  
**Puderzucker zum Dekorieren**

- ➊ Vegane Butter, Prise Salz und Zucker cremig aufschlagen, bis die Masse schön weiß geworden ist. Marzipan mit feuchten Händen in kleine Stücke reißen, nach und nach unter die Buttermasse rühren.
- ➋ Mehl mit dem Backpulver vermischen und in eine Schüssel sieben. Mehlmischung vorsichtig löffelweise unter die Butter-Zuckermischung rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt im Kühlschrank 1 Std. kalt stellen.

- ➌ Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen. Mit einem ovalen oder tropfenförmigen Ausstecher die Plätzchen ausstechen.
- ➍ Zwei Bleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ➎ Plätzchen mit Abstand auf die Backbleche verteilen. Mandelblättchen vorsichtig fächerartig in die Plätzchen stecken. Die obere Fläche frei lassen. Da die Mandelblättchen schnell durchbrechen, ist hier etwas Geduld und Vorsicht gefragt.
- ➏ Bleche nacheinander auf mittlerer Schiene ca. 10 Min. backen, bis die Mandeln leicht Farbe bekommen. Die fertigen Tannenzapfen vorsichtig auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen.
- ➐ Zartbitterkuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Schokolade vom Wasserbad nehmen. Den noch freien Teil der Tannenzapfen vorsichtig

in die Kuvertüre tunken. Dabei gut aufpassen, dass die feinen Mandelblättchen nicht wieder abgehen. Die Plätzchen wieder aufs Backpapier legen und trocknen lassen.

➑ Wer mag, kann etwas Puderzucker über die Zapfen streuen.

☆ Schwierig | 25 Plätzchen

🕒 Zubereitungszeit: 50 Min. + 20 Min.  
Backzeit + 1 Std. Kühlzeit

🍷 Pro Stück: 120 kcal; 2 g E, 7 g F, 13 g KH