

## Weihnachtliche Schnee-Tannen

2006-11-01 20:40:15

Das etwas andere Weihnachtsgebäck: nicht so süß und mit wunderbarem Aroma von Ahornsirup und braunem Zucker.



für ca. 50 bis 60 Stück:

150 g Schmelzflocken (feine Haferflocken)  
175 g Mehl, 1 TL Backpulver  
50 g Puderzucker  
40 g Schweineschmalz  
40 g Butter  
1 Prise Salz  
175 ml Ahornsirup  
6 EL Schlagsahne, 1 Eigelb  
75 g brauner Zucker

1| 125 g Schmelzflocken fein mahlen, mit Mehl, Backpulver, Puderzucker und Salz mischen. Butter und Schmalz in Flöckchen aufsetzen. Ahornsirup und 5 EL Sahne zugeben.

2| Mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Mit Folie abgedeckt mindestens 2 Stunden kalt stellen.



3| Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. ½ cm stark ausrollen und mit Tannenförmchen ausstechen. Eigelb und 1 EL Sahne verrühren, damit die Tannen bestreichen. Mit braunem Zucker und den restlichen Schmelzflocken bestreuen.

4| Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ca. 10 Minuten backen (2. Schiene von unten). Die Tannen sollen goldgelb, aber nicht braun werden. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

