

Weihnachtsbäume (Desserts)



Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker bis schaumig schlagen. Die Milch und die geschmolzene Butter hinzufügen. Die Mischung wieder schlagen, dann das Mehl und Backpulver hinzufügen. Auch den Kakao und den Zimt hinzufügen. Alles zusammen für einige Minuten verarbeiten, dann die Mischung in die baumförmigen Formen gießen. Bei 180°C für 40 Minuten backen, dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Inzwischen den Puderzucker und das Eiweiß zusammen gründlich schlagen. Eine Prise Zitronenschale und den grünen Farbstoff hinzufügen. Die Menge an Farbstoff einstellen, je nach wie grün Sie Ihre Glasur wünschen. Die Oberfläche der Bäume mit der Glasur dekorieren, dann die bunten Streuseln hinzufügen.

Tipps

Mit Kuchenformen, Förmchen und Papier-Muffinbechern können Sie Ihrer Fantasie freien Lauf bei der Auswahl Ihrer Lieblingsform lassen, und virtuell so gut wie nichts ausgeben.

Allgemeinwissen

Die Glasur, mit der wir diese Bäume dekoriert haben, ist 'königliche Glasur' genannt und wird mit Puderzucker und Eiweiß hergestellt. Eine andere Art von häufig in Süßwaren verwendeter Glasur wird mit Zucker und Wasser hergestellt, und, im Gegensatz zu dieser, während warm gemacht. Dann gibt es die gemeinsame Zitronenglasur, die mit Puderzucker, Zitronensaft und Eiweiß hergestellt wird.

Informationen

Zubereitung 60 Minuten

Gesamtzeit 40 Minuten

Dient X Serviert 6 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Mehl 150 Gramm

Zucker 150 Gramm

Eier 2 Einheiten

Kakao 40 Gramm

Zimt (Ein Teelöffel gemahlener Zimt)

Backpulver (7g Backpulver)

Butter 50 Gramm

Milch 150 Millimeter

Puderzucker 150 Gramm

Eiweiß 1 Einheit

Lebensmittelfarbe 80 Gramm (Grün)

Gezuckerte mandeln 25 Gramm
(Farbig)

Zitronenschale (Eine Prise)