



Hier und heute

Schoko-Tannenzapfen

Konditormeisterin Theresa Knipschild zeigt, wie man aus wenigen Zutaten essbare Schoko-Tannenzapfen zaubert. Als Deko oder einfach zum Naschen.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für sechs Stück

Zutaten

- 250-300 g Kuchenreste (z.B. von Schokoladenkuchen oder Plätzchen)
- 6 EL Rum oder Amaretto oder Milch oder Kaffee
- 20 g Puderzucker
- 20 g Backkakao
- 3 Prisen Salz
- 200 g dunkle Kuvertüre

- ca. 250 g Schokoladencornflakes

Zubereitung

Die Kuchenreste mit den Händen fein zerbröseln. Rum, Puderzucker, Kakao und Salz zu 250 g der Krümel geben und gut vermischen. Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und ebenfalls zur Mischung geben. Alles vermischen und direkt weiterverarbeiten. Die Masse sollte gut formbar sein. Ist sie zu trocken, noch etwas Milch zugeben. Ist sie zu feucht, Kuchenkrümel zugeben. Die Masse in sechs Portionen teilen. Daraus zuerst eine Kugel formen, dann einen Kegel. Die Schokoladenchips von unten nach oben mit der schmalen Seite in die Kegel stecken – von unten nach oben, damit man die Spitze schön formen kann. Damit es möglichst natürlich aussieht, die Flakes versetzt in den Teig setzen, so dass eine Tannenzapfen-Optik entsteht. Die fertigen Tannenzapfen mit Puderzucker bestreuen. Bis zum Servieren kaltstellen.

Tipps

- Tannenzapfen können in verschiedenen Größen hergestellt werden.
- Statt Rum oder Amaretto können auch Milch oder Kaffee genutzt werden.
- Wer mag, kann die Schokoladen-Tannenzapfen mit einer Kugel Vanilleeis servieren.