



## Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 100 g  | Dunkle Schokolade                  |
| 125 g  | Butter                             |
| 2      | Eier                               |
| 125 g  | Brauner Zucker                     |
| 1 EL   | Instant Kaffeepulver               |
| 100 g  | Mehl                               |
| 1 EL   | Kakao                              |
| 50 g   | Maronikreme                        |
| 125 ml | Schlagobers                        |
| 1 Pkg. | Sahnesteif                         |
| 1 TL   | Backpuver                          |
| 70 g   | Mascarpone                         |
| 2 Pkg. | ♦ Vanillezucker Bourbon            |
| 1 EL   | ♦ Honiglebkuchen<br>Gewürzmischung |

# Lebkuchen-Schokotannenbäume

⌚ 50–60 Min   

## Zubereitung

- 1 Für die Tannenbäume Schokolade und Butter in einem kleinen Topf, in der Mikrowelle oder im vorgeheizten Backofen schmelzen und beiseitestellen.
- 2 Eier mit braunem Zucker, Kaffeepulver und Vanillezucker Bourbon verrühren, dann die geschmolzene Schoko-Butter-Mischung und die Maronikreme untermischen.
- 3 Mehl, Kakao, eine Prise Salz, Backpulver und Lebkuchengewürz vermischen, unter den restlichen Teig heben und verrühren.
- 4 Eine 20 cm Springform mit Backpapier auslegen oder einfetten und den Backofen auf 160 °C vorheizen. Den Teig in die Form füllen und für ca. 30 Minuten backen.
- 5 Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und mit einem scharfen Messer vierteln und jedes Viertel nochmal halbieren, sodass 8 Dreiecke entstehen. Die runden Ränder begradigen.
- 6 Schlagobers mit einem Handmixer aufschlagen, Sahnesteif und Vanillezucker Bourbon einrühren. Mascarpone vorsichtig unterheben, in einen Spritzsack füllen und auf die Kuchendreiecke dressieren.
- 7 Gekürzte Mikado-Stäbchen als Baumstämme in die Bäume stecken und mit Sternen oder Zuckerperlen dekorieren und genießen.

