Lebkuchen-Schokotannenbäume

50—60 Min

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

100 g	Dunkle Schokolade
125 g	Butter
2 Stk.	Eier
125 g	Brauner Zucker
1 EL	Instant Kaffeepulver
100 g	Mehl
1 EL	Kakao
50 g	Maronicreme
125 ml	Obers
1 Pkg.	Sahnesteif
1 TL	Backpuver
70 g	Mascarpone
2 Pkg.	Vanillezucker Bourbon
1 EL	Lebkuchen Gewürzmischung

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 Maronicreme 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 Backofen nehmen, auskühlen lassen und mit einem scharfen Messer vierteln und jedes Viertel nochmal halbieren, sodass acht Dreiecke entstehen. Die runden Ränder begradigen.
6. Obers 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.