



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 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.

