

GRÜNE TANNENBÄUME

Rezept von Burgunde Uhlig

WERKZEUGE

Tannenbaum-Ausstechförmchen, eventuell verschiedene Grössen, Blitzhacker, Wellholz, Backpapier, Backblech, Palette, Küchengitter, feines Sieb

ZUTATEN

100 g frischer Babyspinat, küchenfertig, alternativ TK- Blattspinat
100 g Dinkelmehl (Type 630) + Mehl zum Verarbeiten
50 g Kürbiskerne
75 g Butter
75 g Zucker
Puderzucker oder bunte und goldene Zuckerperlen

ZUBEREITUNG

Den Spinat kalt abspülen und tropfnass in einen Topf geben. Bei grosser Hitze kurz zusammenfallen lassen. In einem Sieb abtropfen lassen und gut ausdrücken. Es sollen 40 g Spinat übrig bleiben. Den Spinat, Mehl und die Kürbiskerne im Blitzhacker oder in einem Mixer zu einem grünen Mehl verarbeiten.

Butter und Zucker unterkneten und den Teig in Folie verpackt für eine Stunde kühl stellen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 190 °C, Umluft 170 °C vorheizen.

Den Teig auf wenig Mehl ausrollen und mit verschiedenen grossen Tannenbaum-Ausstechern etwa 40 Bäumchen ausstechen. Dabei immer wieder leicht mit Mehl bestäuben. Der Teig ist weich, deshalb die Bäumchen mithilfe eines breiten Messers oder einer Palette auf das Backblech legen. Im Backofen etwa 15 Minuten backen. Kurz auf dem Blech abkühlen lassen und mit einer Palette auf Küchengittern zum Abkühlen legen.

DEKO

Entweder nur mit Puderzucker bestäuben und so einen verschneiten Winterwald zaubern. Oder die Bäume mit bunten oder goldenen Zuckerperlen schmücken. Zum Ankleben einen Zuckerguss aus Puderzucker und einigen Tropfen Zitronensaft rühren.

Für 40 Stück

Mein Tipp

Keine Angst, den Spinat werden sie bei diesen Plätzchen nicht wirklich schmecken. Er gibt aber diesen kleinen Bäumchen die hinreissende Farbe. Aus dem Teig lassen sich super auch andere Formen ausstechen, z.B. Äpfel, dann backen wir Granny Smith, oder kleine grüne Männchen. Entweder die aus dem Wald oder die vom Mars? Wichtig, die Plätzchen vertragen *keine lange Lagerzeit*. Bitte innerhalb von 2 Wochen verputzen!

