

Tannenbäumchen

Zutaten

300g	Butter
140g	Zucker
1	Ei
70g	Honig
80g	Marzipan
80g	Mandeln, gemahlen, geröstet
1 Prise	Salz
½	Vanilleschote (Mark)
1 Prise	Zimt
100g	Dinkel Vollkornmehl „extrafein“
100g	Emmer Vollkornmehl „extrafein“
100g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
etw.	Kokosraspeln
etw.	Powidl oder andere Marmelade



Zubereitung

- Butter und Zucker schaumig aufschlagen
- Ei, Honig, Marzipan in Stücken, Mandeln und Gewürze zugeben
- Mehl untermischen
- Teig in eine Spritztüle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech kleine Bäumchen aufspritzen
- mit Kokosraspeln bestreuen
- **8 - 10 Minuten** bei **180°C O/U** backen
- auskühlen lassen
- Powidl oder andere Marmelade erwärmen und jeweils **2** Bäumchen mit einem Klebs Marmelade zusammenkleben
- nach Belieben verzieren