



Menge 1 eckige Brownieform (ca. 25 x 32 cm)



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

TANNENBAUM-NUSSKUCHEN

Saftiger Marzipankuchen in besonders hübscher Tannenbaumform – da werden Ihre Gäste staunen!



Zubereitung

- 1.** Für den Teig Marzipan grob hacken und mit Butter, Diamant Feinster Zucker, Vanillezucker und Bittermandelaroma schaumig rühren. Eier einzeln gut unterrühren. Mehl mit Mandeln, Backpulver, Salz und Zimt mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.
- 2.** Teig in einer mit Backpapier belegten Brownieform (ca. 25 x 32 cm) verteilen und glattstreichen.
- 3.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 160 °C (Umluft 140 °C) ca. 20–25 Minuten backen. Abkühlen lassen und aus der Form stürzen. Backpapier abziehen.
- 4.** Diamant Puderzucker sieben, mit Wasser zur Glasur anrühren und glatte Seite des Kuchens damit bestreichen. Pistazien und Schokolinsen darauf verteilen, leicht andrücken und fest werden lassen.
- 5.** Zum Servieren den Rand abschneiden. In der Mitte längs halbieren und aus jedem Streifen 6 dreieckige Tannenbäume schneiden.
- 6.** An der kurzen Längsseite ein kleines Loch bohren und jeweils ½ Schokoröllchen hineinstecken.
- 7.** Tipp: Der Kuchen lässt sich besser schneiden, wenn die Glasur noch nicht ganz fest ist.

Zutaten

Für den Teig:

200 g	Marzipan-Rohmasse
200 g	weiche Butter
100 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
3-4 Tropfen	Bittermandelaroma
4	Eier (Größe M)
120 g	Mehl
200 g	gemahlene Mandeln
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
½ TL	Zimt
3-4 EL	Milch

Zum Verzieren:

250 g	Diamant Puderzucker
5-6 EL	Wasser
50 g	gehackte Pistazien
	Rote Mini-Schokolinsen
6	Schokoröllchen (z. B. Amicelli)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.