

# Weihnachtsbäume

Der softe Kakao-Rührkuchen lässt sich zur Weihnachtszeit besonders schön dekorieren. Mit grünem Zuckerguss, Schokolinsen und Zuckerstreusel sind die Kuchenstücke im Nu verziert und so stehen die zauberhaften Bäumchen rasch zum Verzehr bereit. Ein toller Hingucker auf der weihnachtlichen Kaffeetafel ☐

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 12 Stück = Eine Springform mit 26cm Durchmesser

## Für den Teig:

100g Zucker

50g Butter (ggf. laktosefrei)

50ml Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)

3 Eier (Gr. M)

75g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)

140g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 180g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1/2 P. Backpulver

2 EL Kakaopulver

1,5 EL Milch (ggf. laktosefrei)

## Zur Dekoration:

200g Puderzucker

Etwa 3 EL Wasser oder Zitronensaft

Etwas grüne Lebensmittelfarbe

Einige glutenfreie bunte Schokolinsen

Bunte Zuckerstreusel

12 Eisstäbchen aus Holz als Baumstamm

1. Zucker, Butter, Öl und Eier in eine Rührschüssel geben und einige Minuten cremig rühren. Anschließend Joghurt, Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Milch unterrühren.

2. Den Teig in eine gefettete Springform geben.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 25 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

4. Aus Puderzucker, Wasser oder Zitronensaft und grüner Lebensmittelfarbe einen dicken Guss anrühren und diesen in einen kleinen Kunststoffbeutel füllen. Alle restlichen Deko-Zutaten bereitlegen.

5. Den Kuchen auf eine Kuchenplatte legen und in 12 Stücke schneiden.

6. Vom Kunststoffbeutel eine sehr kleine Ecke abschneiden und den Guss aufspritzen. Sofort mit allen Dekozutaten verzieren. Holzstäbchen in den Kuchen stecken und fertig sind die formschönen Bäumchen.

**Milchfrei – Tipp:** Butter durch Margarine austauschen. Einen veganen Joghurtersatz anstatt Joghurt einsetzen. Beim Dekor auf Milchbestandteile achten.

