

Zuckersüße Weihnachtsbäumchen

Etwas knifflig in der Zubereitung, aber es lohnt sich!



glutenfrei, weizenfrei

Für 8 Stück

150g Zartbitterkuvertüre

50g Kokosraspel

150g Puderzucker

2 Tuben à 10g grüne Lebensmittelfarbe

Zitronensaft

Zuckerperlen in gelb und rot

8 glutenfreie Doppelkekse (ich verwende Sorrisi von Schär)

24 glutenfreie Mini-Butterkekse

16 Gummibärchen

Puderzucker zum Bestäuben

1. 8x Backpapier zuschneiden, jeweils in Größe etwa von 10x10cm. Aus dem Backpapier Tütchen formen und mit Kreppband fixieren. Die Tütchen in einen umgedrehten Eierkarton stellen.
2. Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen. Anschließend die Kuvertüre vorsichtig in die Tütchen gießen. Auskühlen lassen, am besten über Nacht.

3. Aus Kokosraspel, Puderzucker, grüner Lebensmittelfarbe und Zitronensaft einen zähen Guss zubereiten. Die Kuvertüre vorsichtig vom Backpapier lösen und im Guss wälzen. Dies ist etwas knifflig, am besten mit den Fingern den Guss gut an die Kuvertüre drücken. Solange der Guss noch feucht ist, gelbe und rote Kugeln an die Bäumchen kleben.
4. Die restliche Kuvertüre vom Vortag nochmals im Wasserbad erwärmen. Die Butterkekse jeweils drei Stück aufeinander kleben, mithilfe der geschmolzenen Kuvertüre.
5. Jeweils ein Bäumchen mit geschmolzener Schokolade auf einen Doppelkeks kleben. Jeweils zwei Gummibärchen und das Butterkeks-Päckchen ebenfalls mit Kuvertüre aufkleben.
6. Etwas geschmolzene Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen und eine winzige Spitze vom Gefrierbeutel abschneiden. Auf die Butterkeks-Päckchen kleine Schleifen spritzen.
7. Mit Puderzucker bestäuben.

Bild 1: Papiertütchen fixieren und in eine Eierschachtel stellen.



Bild 2: Papiertütchen mit Kuvertüre befüllen.



Bild 3: Fertige Weihnachtsbäumchen



rezepte-glutenfrei.de