

Schneebedeckte Tannennadel Leckerl

ZUTATEN

25g gemahlene Hasel-
oder Walnüsse
2 TL getrocknete und
gemahlene Tannen-
oder Fichtennadeln
250g 550 Mehl
70g Zucker
125g Butter (kalt)
2 Eigelb
1 Prise Salz
100g Puderzucker
2 Eiweiße

ZUBEREITUNG

Nüsse und Tannennadeln leicht in der Pfanne anrösten (ohne Fett). Zusammen mit Mehl, Zucker, Butter, Eigelb und Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank geben.

Eiweiße in der Küchenmaschine steifschlagen. Den Puderzucker reinrieseln lassen und die Eiweiße weiter schlagen, bis die Masse schön glänzt.

In der Zwischenzeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche drei bis vier Millimeter dünn ausrollen. Tannenbäume ausstechen und mit der Eiweißmasse bestreichen.

Im Backofen bei 160 Grad zehn bis zwölf Minuten goldgelb backen.

Quelle: Miriam Dick, Kräuterpädagogin und Kräuterfachfrau,
Projektleitung Genussregion Niederbayern

