

# Tannenbaum-Schoko & Vanille Kekse, Schoko & Kokos Baiser



## Für Vanille & Schoko Kekse

2 Eigelb  
220g Butter  
180g feinsten Zucker  
Mark einer Vanille  
25ml Sahne  
380g Mehl  
1 EL Backpulver  
1 TL Zimt  
Für die Schokokekse: 25ml Sahne, 30g Butter, 30g Kakao, 2 EL Mehl

## Für Kokos & Schoko Baiser:

jeweils ein Eiweiß  
jeweils 60g Puderzucker  
Mark einer Vanille  
Kokos-Baiser: 90g Kokosflocken  
Schokobaiser: 15g Kakao+ 1/2 TL Zimt

## Für die Glasur:

200g Puderzucker  
1-2 EL Wasser (je nach Konsistenzwunsch)  
1gr. TL Meringue Powder oder 1 Eiweiß  
Außerdem: Goldstaub, etwas extra Puderzucker, Weihnachts-Zuckerdekor

## **So wird's gemacht:**

**Für Kekse:** 25ml Sahne, 30g Butter gemeinsam erhitzen bis die Butter geschmolzen ist und nun den Kakao unterrühren. Masse beiseite stellen. Nun Butter und Zucker cremig schlagen, Eigelbe nach und nach unter rühren hinzufügen, genauso wie die Sahne und das Vanillemark. Mehl, Backpulver, Zimt mischen und in die Masse sieben, zu einem homogenen Teig verkneten. Teig halbieren, einen Teil in Frischhaltefolie legen und im Kühlschrank lagern. Zu dem übrigen Teil die Kakao-Butter-Masse geben und mit dem Mehl zu einem homogenen Teig verkneten. In Frischhaltefolie legen und im Kühlschrank ca. 30 Minuten lagern. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf mit Mehl bestäubter Arbeitsfläche jeweils ausrollen und Sterne oder andere Dinge ausstechen. Bei 180°C Plätzchen backen bis sie goldbraun sind. Achtung: Je nach Größe 5-10 Minuten.

**Für die Glasur:** Puderzucker und Meringue Powder mischen und 1 EL Wasser hinzufügen, Masse cremig schlagen, nach Belieben Wasser hinzufügen, jedoch immer nur wenige Tropfen! Mit frischem Eiweiß, Eiweiß fluffig aufschlagen und Puderzucker in die Masse sieben, weiter rühren bis gewünschte Konsistenz erreicht ist.

**Für die Baiser:** Beide Eiweiße leicht aufschlagen und nach und nach den gesiebten Puderzucker in die Masse geben, sehr steif aufschlagen, zum Schluss Vanillemark hinzugeben. Nun die Masse teilen. In einen Teil die Kokosflocken hinzugeben und mit einem Esslöffel zu einer Masse rühren. Für die Schokobaiser den Kakao in das Baiser sieben und noch einmal kurz auf höchster Stufe aufschlagen. Beide Sorten in je einen Spritzbeutel mit offener Sterntülle geben und auf das Backpapier spritzen. Bei 50-60°C 1-1 Stunden trocknen (je nach Größe). Baiser sollte sich leicht vom Backpapier lösen und Boden sollte trocken sein.