Schoko-Nuss-Tannenbäume mit rosa Pfeffer

Für etwas Pep in der Keksdose. Leckere Schoko-Nuss-Plätzchen mit rosa Pfeffer auf Kirsch-Zuckerguss.

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 10 min

ZUTATEN

- 75 g Zartbitter-Schokolade
- 125 g Puderzucker
- 1 Eiweiß
- 2 EL Honig
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 P. Vanillezucker

FÜR DEN BELAG

150 g Puderzucker
3 EL Kirschsaft
Ganze rosa Beeren (Gewürzregal)

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 125 °C Heißluft vorheizen.
2. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Schokolade grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen.
4. Für den Teig den Puderzucker sieben.
5. Eiweiß steifschlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen.
6. Honig, Nüsse, Mandeln, Vanillezucker und die Schokolade dazugeben und vorsichtig unterrühren.
7. Den Teig zwischen zwei Bahnen Frischhaltefolie ausrollen und Tannenbäume (oder Motive nach Wunsch) ausstechen und auf die Backbleche legen.
8. Backzeit ca. 10-12 Minuten pro Blech.
9. Für den Guss Puderzucker mit Kirschsaft glattrühren.
10. Mit einem Pinsel den Guss auf die Kekse auftragen.
11. Die rosa Beeren grob zerstoßen (Mörser) und nicht zu großzügig über den noch nicht getrockneten Guss verteilen.