

# Mandel Zapfen

Mit dem Rezept für Mandel Zapfen lässt sich eine besondere Leckerei zubereiten, die nicht nur super Aussieht. Der Geschmack überzeugt, einfach ausprobieren!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 10,0 h

**Gesamtzeit:** 11,1 h



## Zutaten

300 g	Mandeln
220 g	Frischkäse
100 g	<a href="#">Mayonnaise</a>
4 Scheiben	<a href="#">Speck</a>
0.5 TL	Dille
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 EL	<a href="#">Zwiebel</a>
Nach Belieben	Rosmarinzweig (zum Garnieren)

## Zubereitung

1. Für den Mandel Zapfen als erstes den Ofen auf 150°C vorheizen und Backpapier auf einem Backpapier ausbreiten.
2. Als nächstes die Mandeln auf das Backblech geben und verteilen. Das Blech dann für etwa zwanzig Minuten in den Ofen stellen. Wenn die Mandeln anfangen ihre Farbe zu verändern, das Blech herausnehmen und abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit Frischkäse und Mayonnaise in eine Schüssel geben und vermischen. Nun Zwiebeln schälen und in feine Stücke schneiden. Die Zwiebeln dann zusammen mit Speck, Salz, Pfeffer und Dill in die Schüssel geben und alles gut vermischen, bis sich eine glatte Masse ergibt. Die Schüssel nun mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Die Mandeln ebenfalls in eine Schüssel geben, abdecken und über Nacht beiseitestellen.

4. Als nächstes eine große Servierplatte vorbereiten. Danach zwei Tannenzapfen aus der Frischkäsecreme formen und auf der Servierplatte anrichten. In diese Tannenzapfen nun die Mandeln in einem leichten Winkel eindrücken.
5. Die Mandeln in mehreren Reihen in den Käse drücken, sodass das Gebilde am Ende wie ein richtiger Tannenzapfen aussieht. Die Zapfen zuletzt mit Zweigen oder Rosmarin dekorieren und gleich servieren.

## Tipp

Der Mandel Zapfen schmeckt sehr gut, wenn er zusammen mit frischen Crackern gereicht wird. Wird der Speck vorher in einer Pfanne ausgelassen, wird der Geschmack sogar noch ein bisschen intensiver. Das Gericht ist auf jeder Party der Hit, kommt aber auch als Zwischensnack an den Weihnachtstagen sehr gut an.