

Tannenzapfen-Dessert

Das Tannenzapfen-Dessert ist ein schöner Blickfang zur Advent und Weihnachtszeit. Der Geschmack erinnert dabei an klassische Rumkugeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

350 g	Kuchenreste (oder Wiener Boden)
6 EL	Rum (oder Amaretto)
200 g	Zartbitterkuvertüre
1 EL	Backkakao
1 EL	Staubzucker
1 Packung	Chocos (Frühstückszerealien)
Nach Belieben	Milch
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für das **Tannenzapfen-Dessert** als erstes die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen.
2. Dann die Kuchenreste fein in eine Schüssel zupfen/bröseln.
3. Nun den Rum, den Backkakao und den Staubzucker hinzufügen und einmal ordentlich durchrühren.

4. Anschließend die geschmolzene Schokolade hinzufügen.
5. Jetzt alles vermengen/verkneten, bis man eine formbare Masse hat. Sollte der Teig zu trocken sein beziehungsweise bröseln, einfach einen kleinen Schuss Milch hinzufügen.
6. Danach aus der Masse (ca. 150 g) schwere abgerundete Kegel formen.
7. Diese nun ringsherum mit den Chocos bestücken.
8. Letztendlich die fertigen Tannenzapfen mit etwas Staubzucker bestäuben. Die Masse ergibt ca. (je nach Größe) 4-5 Tannenzapfen. Die Zapfen sollten nur leicht gekühlt gelagert werden.

Tipp

Das Tannenzapfen-Dessert schmeckt auch wenn man der Masse eine Handvoll gemahlene Nüsse beifügt.