Weihnachts-Kuchen Tannenzapfen

Bei diesem Anblick wird nicht nur jeder Nikolaus schwach: Ob jung oder alt - dieses köstliche Rezept für den Weihnachts-Kuchen Tannenzapfen eignet sich für jede Weihnachtsfeier!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

8 Stk.	Eier
450 g	Zucker
400 g	Butter
250 g	Mehl
250 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver
2 Packungen	Schokotaler (zum Garnieren)
1 Stk.	Backform

Für die Füllung

500 ml	Milch
1 Packung	Vanillepuddingpulver
2 Stk.	Eigelb

100 g	Zucker
250 g	Butter
50 g	Blockschokolade
50 g	Kakao

Zubereitung

1. Für den Weihnachts-Kuchen Tannenzapfen den Backofen auf 175°C vorheizen. Eine Kasten- oder Springform mit Backpapier auslegen. Butter mit Zucker schaumig schlagen und nach und nach die Eier unterrühren.

2. Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen und dazugeben. Alles zu einem glatten Teig rühren und in die Form füllen. Im Ofen ca. 50-60 Minuten backen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu aus Milch, Zucker und Puddingpulver nach Packungsanweisung einen Pudding zubereiten und etwas abkühlen lassen.

4. Blockschokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen und in den Pudding rühren. Eigelb und Kakao ebenfalls unterrühren. Pudding komplett auskühlen lassen. Dann die Butter schaumig rühren und mit dem Pudding vermengen.

5. Den kalten Kuchen in Form eines Tannenzapfens schneiden und einmal horizontal halbieren. Einen Teil der Buttercreme-Füllung auf die untere Hälfte streichen und mit der oberen Kuchenhälfte abdecken.

6. Mit der restlichen Buttercreme den Tannenzapfen rundherum bestreichen. Die Schokoladentaler in Form eines Tannenzapfenmusters auf den Kuchen legen und leicht andrücken. Trocknen lassen und servieren.

Tipp

Zum Weihnachts-Kuchen Tannenzapfen einen Klecks Schlagobers servieren.