



Tannenwald auf Glace

👤 6

🕒 35min + 1h - 1 ½h trocknen lassen



Zubereitung

1. Eiweiss mit dem Salz sehr steif schlagen. Zucker und Wasser aufkochen, köcheln bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Zuckerwasser langsam unter Schlagen begeben, weiterschlagen bis der Eischnee glänzt. Lebensmittelfarbe daruntermischen, Masse weiterschlagen bis sie ausgekühlt ist. Masse in einen Einwegspritzsack geben. Eine Spitze von ca. 12 mm wegschneiden.
2. Backofen auf 100 Grad vorheizen. Oberes Drittel der Haselnusstängeli wegschneiden. Wellenförmig Tannen auf das Backpapier spritzen. Guetzi mit der Schnittstelle unten in die Tannen drücken. Mit Nonpareilles und Zuckersternchen garnieren. Tannen ca. 1-1 ½ Stunden in der Ofenmitte trocknen lassen. Ofen ausschalten, Tannen im leicht geöffneten Ofen auskühlen lassen.
3. Glaceblock auf eine Platte geben. Mit einem Haselnusstängeli Vertiefungen vorformen. Tannen in die Vertiefungen drücken. Mit Kokosraspeln garnieren. Sofort servieren.

Tipp: Anstelle von Kokosstreusel geröstete gehackte Mandelstifte verwenden.

Zutaten

- 1 Block FRISCO Vanille Rahmglace
- 1 Eiweiss à ca. 35 g
- 1 Prise Salz
- 70 g Zucker
- 2 EL Wasser
- einige Tropfen grüne Lebensmittelfarbe
- 12 Haselnusstängeli
- farbige Nonpareilles
- 12 Zuckersternchen
- 2 EL Kokosraspeln

