



Tannenzapfen Kuchen

Zutaten für etwa 6 Stück:

Kuchen:

35 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

30 g Weizenmehl

1/3 Pkg. Backpulver

1 EL Backkakao

1/3 TL Zimt

150 g Kochschokolade

50 g geriebene Nüsse

1/3 TL Zimt oder Adventgewürz

etwa 3-4 EL Rum oder Milch

Schokopops

Staubzucker

Der Zucker wird mit dem Ei und der Prise Salz schaumig geschlagen. Nach und nach das mit dem Backpulver gemischte Mehl hinzufügen, das Kakaopulver einrühren und mit dem Zimt verfeinern.

Im 180°C vorgeheizten Backofen ungefähr 6-8 Minuten backen.

In der Zwischenzeit wird die Schokolade im Wasserbad geschmolzen.

Der ausgekühlte Kuchen wird mit den Händen zerbröseln. Die nicht mehr heiße geschmolzene Kochschokolade einrühren, Nüsse unterheben, Zimt dazu und verkneten. Nun kommt so viel Rum oder Milch dazu, so daß der Teig gut formbar wird und nicht trocken ist.

Mit den Händen aus dem Teig zapfenförmige Kegel formen und dann von oben nach unten kreisförmig Schokopops in den Teig stecken.

Zuletzt mit Staubzucker bestreuen und servieren.

