

Süße Tannenbäume

450 g Mehl

170 g Zucker

100 g Butter

2 Eier

1/2 Päckchen Backpulver

3 EL Sauerrahm

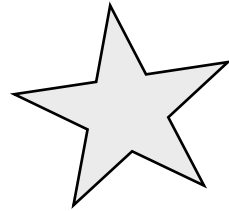
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

für die Glasur:

250 g Halbbitterschokoladenkuvertüre

zum Verzieren:

Silberstreusel



Zubereitung

Schlagen Sie die Butter mit dem Zucker schaumig.

Geben Sie nach und nach die Eier, den Sauerrahm und die abgeriebene Zitronenschale dazu.

Fügen Sie Mehl und Backpulver hinzu und verkneten alles zu einem glatten Teig.

Rollen Sie den Teig dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit Hilfe eines Nudelholzes aus und stechen die Tannenbäume aus.

Legen Sie die Tannenbäume auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backen sie im vorgeheizten Backofen

ca. 10 Minuten bei 180 Grad.

Nehmen Sie das Gebäck vom Blech und lassen es auskühlen.

Schmelzen Sie nun die Kuvertüre und bestreichen die

Tannenbäume damit. Die Ränder verzieren Sie sofort mit den Silberstreuseln.

Gutes Gelingen!





FREIE WÄHLERGEMEINSCHAFT ALDENHOVEN



Ein frohes



Weihnachtsfest

und ein gutes neues Jahr

2011



wünscht Ihnen



ganz herzlich

Ihre

Freie Wählergemeinschaft



Aldenhoven



Weihnachten



*Liebeläutend zieht durch Kerzenhelle,
mild, wie Wälderduft, die Weihnachtszeit,
und ein schlichtes Glück streut auf die Schwelle
schöne Blumen der Vergangenheit.*

*Hand schmiegt sich an Hand im engen Kreise,
und das alte Lied von Gott und Christ
bebt durch Seelen und verkündet leise,
dass die kleinste Welt die größte ist.*

Joachim Ringelnatz

