



Mandelsplitter-Weihnachtsbäume

Zutaten (für einen ca. 20 cm hohen, ca. 500 g schweren Tannenbaum)

350 g gestiftete Mandeln

200 g Vollmilchschokolade

Zum Dekorieren

100 g Marzipan

Puderzucker

bunte Zuckerperlen

Zubereitung

Die gestifteten Mandeln im Ofen bei 110 Grad für circa 15 Minuten goldbraun rösten. In der Zwischenzeit die Schokolade im Wasserbad schmelzen und unter gelegentlichem Rühren auf 28 bis 29 Grad abkühlen lassen.

Die noch handwarmen Mandeln in einer Schüssel mit der flüssigen Schokolade mischen. Mithilfe zweier Löffel sternförmige "Tannenbaumetagen" in unterschiedlichen Größen auf Backpapier auslegen und fest werden lassen.

Die einzelnen Etagen mithilfe etwas flüssiger Schokolade zu einem Tannenbaum zusammenkleben.

Das Marzipan mit Lebensmittelfarbe einfärben, Baumschmuck und kleine Geschenke formen und den Baum verzieren.