

# Tannenwald

- einfach
- mittel
- schwierig

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min. Aufgehen lassen: ca. 90 Min.  
Backen: pro Blech ca. 20 Min. Ergibt 6 Stück

500 g Mehl  
1½ Teelöffel Salz  
3 Esslöffel Zucker  
1 unbehandelte Zitrone, wenig abgeriebene Schale  
½ Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt



1. Alles in einer Schüssel mischen.



60 g Butter, in Stücken, weich  
3 dl Milch, lauwarm



2. Beigeben, mit einer Kelle mischen. Von Hand zu einem weichen, glatten Teig kneten.

**Tipp:** Teig kneten, bis er weich ist wie ein Kaugummi und nicht mehr klebt.



3. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

4. **Formen:** Teig in 6 Portionen teilen. Jede Portion zu einer ca. 18 cm langen Rolle formen, die auf der einen Seite dünner und auf der anderen dicker ist.



5. Rollen von Hand flach drücken, sodass ca. 1 cm dicke Dreiecke entstehen. Teig links und rechts mit einer Schere schräg einschneiden.



1 Ei, verklöpft, zum Bestreichen



6. Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Äste und Baumstamm formen, zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Tannen mit Ei bestreichen.

**Backen:** je ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.



150 g Puderzucker  
ca. 2 Esslöffel Zitronensaft  
Silberkügeli

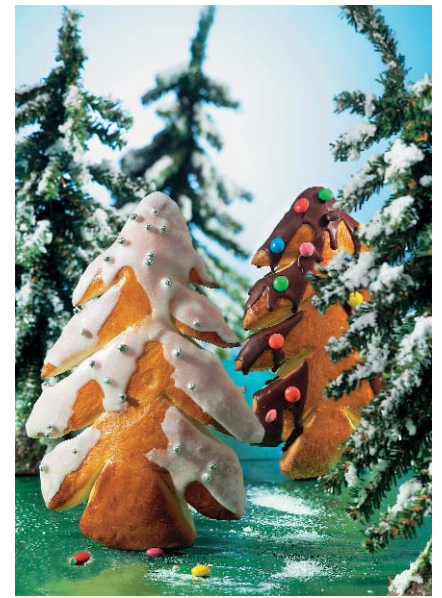


7. Puderzucker und Zitronensaft verrühren, bis eine dickflüssige Glasur entsteht.

8. **Verzieren:** Glasur mit dem Pinsel (z. B. Backpinsel «kreativ») oder einem Löffel auf die Oberseite der Tannenäste verteilen, etwas verlaufen lassen. Silberkügeli auf die noch nasse Glasur streuen, trocknen.



**Pro Stück (ohne Silberkügeli):**  
12 g Fett, 13 g Eiweiss, 95 g Kohlenhydrate, 2296 kJ (544 kcal)



## Variante

Schoggitanne: Tanne mit geschmolzener Kuchenglasur (ca. 125 g) und Smarties verzieren.

# Diese Arbeitsgeräte braucht Ihr

- Litermass
- Messer
- Verschiedene Raffeln
- Kleine Schüsselchen
- Schüsseln
- Waage
- Kuchengitter
- Backblech
- Schneidebrett
- Schere
- Kelle



Vorratsglas



Porzellantasse  
und Window Colour  
Kontur- und  
Fensterfarbe



Wallholz



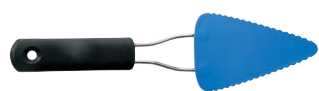
Ofenhandschuhe



Messlöffel



Backpinsel «kreativ»



Schüfeli «Flip»

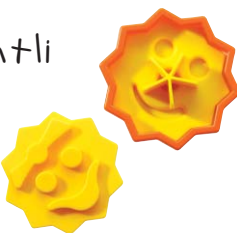


Betty Bossi  
Teighölzli



Zitronenpresse

Guetzli-Gsichtli  
«Lilly & Bob»



# Das müsst ihr wissen:

Bevor ihr mit dem Kochen beginnt, macht ihr Folgendes:

Lange Haare  
zusammen-  
binden



Schürze  
anziehen



Hände waschen



Die Rezepte sind wie folgt aufgebaut:



Das machst  
du selber



Achtung heiss:  
hier braucht ihr  
den Ofen

Zeitangabe:

Zu jedem Rezept ist die Vor- und Zubereitungszeit angegeben. Die Zubereitungszeit kann beim Nachkochen variieren, je nach dem, wie engagiert das Kind mitarbeitet oder wie alt es ist.

Schwierigkeitsstufen der Rezepte

- einfach
- mittel
- schwierig

Die Angabe der Schwierigkeitsstufe und die Arbeitsschritte, die das Kind selber ausführen kann, sind als Richtwert zu verstehen und je nach Alter des Kindes variabel.

Arbeitsschritte für Kinder

- Blaue Schrift
- Kinder-Symbol (Kochmütze)
- Bebilderte Arbeitsschritte

Arbeitsschritte für Erwachsene

- Schwarze Schrift
- Vorbereitungen, wie z. B. «Mandeln hacken, Schokolade würfeln», haben wir konsequent als «Erwachsenenschritt» deklariert, sie sind in schwarzer Schrift. Ist ein Kind schon grösser oder kocht sehr viel, kann der Schritt natürlich auch vom Kind ausgeführt werden.