



aroma & kraut

Bistro . Feines . Genusswerkstatt

Im Einfachen das Beste. Volles Aroma, veredelt durch maximales Handwerk und den nötigen Tropfen Leidenschaft.

Nussige Tannenbäumchen



Zutaten für 16 Stück

- 150 g Magerquark
- 6 EL mildes Öl (evtl. Nussöl)
- 6 EL Milch
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- je eine Prise Zucker und Salz
- 2 geh. TL Backpulver (nicht ganz 1 Päckchen)
- 2 geh. EL Tannennadel-Mehl (siehe Tipp)
- 1 gr. Hand voll grob gehackter Haselnüsse

Zubereitung:

Ofen auf 190 Grad vorheizen (170 Grad Umluft).

Quark, Öl und Milch verrühren. Klein gehackte oder gemahlene Tannennadeln zugeben, eventuell mit dem Pürierstab noch feiner mixen. Mehl, Zucker, Salz, Backpulver, Nüsse in einer Schüssel mischen. Quark-Mischung zugeben, zu geschmeidigem Teig verkneten.

Teig in 16 Portionen teilen. Eiförmige Minifladen formen, unten für den Stamm und zweimal an den Seiten leicht einschneiden und so Tannenbäumchen formen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Am besten ganz frisch und noch warm mit Butter oder Sauerrahm servieren.

Tipp: Die Tannennadeln am besten langsam auf der Heizung oder in der Restwärme des Ofens trocknen und in einer Gewürz- oder Kaffeemühle zu grobem ‚Mehl‘ gemahlen. Bitte achtet darauf, nur Nadeln von Bio-Bäumen oder ungespritzten Bäumen aus bekanntem Umfeld zu verwenden. Mit Fichtennadeln und etwas Natron wird der Teig rot – das sieht toll aus, gibt aber einen etwas mürbere Konsistenz und einen anderen Geschmack.