

# TANNENBÄUME MIT KARAMELL ERDNUSSSEN



Zutaten für circa 25 Stück

250 g gewürfelte kalte Butter

150 g Zucker,

1 Ei,

400 g Mehl

2 EL Kakao,

1 Prise Salz,

200 g geröstete und gesalzene Erdnüsse,

2 EL flüssiger Honig,

½ TL Zimt,

150 g Zart-bitter-Schokolade (50 %)

## Zubereitung

Butter, Zucker, Ei, Mehl, Kakao und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen und für circa

eine Stunde kalt stellen.

Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Erdnüsse grob hacken. Honig mit 2-3 EL Wasser und Zimt aufkochen, dann mit den gehackten Erdnüssen vermischen. Die Masse auf einem Bogen Backpapier flach verteilen und im Ofen circa

8-10 Minuten goldbraun karamellisieren. Anschließend abkühlen lassen.

Teig auf einer mit etwas Mehl bestäubten Arbeitsfläche circa 3-5 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher tannenbaumförmige Plätzchen ausstechen und diese nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Plätzchen im heißen Ofen circa 12 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.

Die Schokolade klein hacken und in einer kleinen Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Plätzchen dünn mit der flüssigen Schokolade bestreichen und sofort mit den Nüssen bestreuen. Die Schokolade fest werden lassen.

Nach Belieben kann man die Plätzchen noch leicht mit essbaren Goldflocken bestreuen.