Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (https://www.adventskalender.net)

Gefüllter Tannenbaum

Zutaten:
300 Gramm Mehl
150 Gramm Butter oder Margarine
100 Gramm Puderzucker
100 Gramm Kokosraspeln
1/4 l Milch
4 Esslöffel Aprikosenmarmelade
2 Esslöffel Puderzucker
1 Esslöffel Zucker
1/2 Päckchen Vanille- Puddingpulver
2 Eiweiß
1 Ei
etwas Schokoladen- Fettglasur und bunter Zuckerstreusel
Zubereitung:
Aus Pappe eine etwa 33 Zentimeter hohe und 27 Zentimeter breite Schablone für den Tannenbaum schneiden.

Das Mehl auf ein Backbrett sieben und mit der Butter oder Margarine, dem Puderzucker und dem Ei verkneten. Den Mürbeteig zugedeckt zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Aus der Milch, dem Zucker und dem Puddingpulver nach Vorschrift einen Pudding bereiten. Erkalten lassen.

Das Eiweiß mit dem gesiebten Puderzucker steif schlagen und unter den Pudding heben.

Den Backofen auf 190°C vorheizen. Den Teig ausrollen, zwei Tannenbäume ausschneiden und beliebige kleine Plätzchen ausstechen. Auf der mittleren Schiebeleiste 15 bis 20 Minuten backen.

Einen Tannenbaum noch heiß mit dem Vanillepudding bestreichen, den anderen darauflegen. Erkalten lassen.

Die Marmelade erhitzen, den Tannenbaum damit bestreichen und dick mit Kokosraspeln bestreuen.

Die Plätzchen mit Schokoladenglasur überziehen und mit Zuckerstreusel bestreuen. Mit Marmelade auf den Tannenbaum kleben.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

Geeignete Getränke:
coffee

Quell-Link: https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/gefuellter-tannenbaum