

# Marmorierte Tannen

etwa 50 Stück

## Zutaten:

200 g Mehl  
1 TL Backpulver  
60 g Zucker  
70 g Butter  
1 Ei  
1 EL Vanille-Rum

## Dekoration:

100 g weiße Kuvertüre  
50 g Vollmilch-Kuvertüre

## So geht's:

Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen. Für mind. 30 min im Kühlschrank kühlen. Herausnehmen und weichkneten, dick ausrollen und Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Backzeit: ca. 12-15 Min. bei 185 °C (175 °C Heißluft)

Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Beide Kuvertüren getrennt über dem Wasserbad schmelzen und temperieren. Die helle Kuvertüre in eine flache Schale geben und mit der Vollmilch-Kuvertüre in Streifen darüber spritzen.

Für die Marmorierung die Tannen kopfüber in die Kuvertüre tauchen, heraus nehmen und auf einem Backpapier absetzen. Zwischendurch immer wieder mit Vollmilch-Kuvertüre Streifen auf die helle Kuvertüre spritzen um für alle Plätzchen eine Marmorierung zu erhalten.

