

# Christbäume mit Mandeln und Zitronenglasur

**Zutaten für ca 45 Stk.**  
**(3 Streifen à 15 Stk, 7 cm hoch)**

210 g Mehl glatt

200 g Butter

65 g Staubzucker

65 g fein geriebene Mandeln

1 Eidotter

300 g Marillenmarmelade

## **Glasur:**

300 g Staubzucker

30 g Zitronensaft

## **Verzierung**

Zuckerperlen, grüne Lebensmittelfarbe, 1 Eiweiß, ca. 250 g Puderzucker, 50 g Schokolade

Zubereitung:

- Butter, Staubzucker, Dotter, Mandeln mit Mehl zu einem glatten Teig kneten.
- Kurz rasten lassen.
- Mürbteig in zwei gleich große Teile teilen und beide auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleich groß ausrollen.
- Bei 160°C goldbraun backen.
- Eine Hälfte noch warm in 7 cm breite Streifen schneiden.
- Den ungeschnittenen Mürbteig mit Marmelade bestreichen, die ausgekühlten Streifen darauflegen und nochmals mit Marillenmarmelade bestreichen.
- Am besten über Nacht stehen lassen.
- Staubzucker mit Zitronensaft verrühren und den Mürbteig damit glasieren.
- Trocknen lassen.
- Nun den glasierten Mürbteig zuerst in 7 cm Streifen und danach in Dreiecke schneiden.

**Verzieren:**



- Schokolade über Wasserbad schmelzen und in ein Papierstanitzel oder Dressiersack füllen.
- Spritzglasur: Eiweiß mit Puderzucker sehr schaumig schlagen, nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben und ebenfalls in ein Papierstanitzel oder Dressiersack füllen.
- Diese Dreiecke werden jetzt mit Spritzglasur, Schokolade, Zuckerkugeln und Perlen verziert.

**Tipp:** Zuckerkugeln auf einen Teller geben und die Dreiecke mit der noch feuchten Spritzglasur eintauchen.