

Gewürz- bäumchen



TIPP
Als Baumstamm können Zimtstangen oder Holzspieße verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 8–10 STÜCK:

Teig:

- 3 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 1 BIO SONNE Orange (nur der Abrieb)
- 1 Stück BIO SONNE Ingwer, 4 cm
- 200 g LANDFEIN Butter
- 200 g ZAUBERHAFT BACKEN Zartbitterkuvertüre
- 200 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 180 g BIO SONNE Honig
- 30 g ZAUBERHAFT BACKEN Kakao
- 1 TL COOK! Zimt, 1 Prise Salz

Deko:

- 100 g ZAUBERHAFT BACKEN weiße Kuvertüre
- 50 g PFIFF Pistazien
- 50 g BIO SONNE Cranberries (getrocknet)

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die dunkle Kuvertüre grob hacken und zusammen mit der Butter über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen.
2. Die Orangenschale und den Ingwer fein reiben.
3. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
4. Im Anschluss Honig, Salz, Zimt und Eier schaumig aufschlagen – die abgekühlte Schokomasse unterheben und Mehl, Kakao, Ingwer sowie Orangenabrieb unterrühren.
5. Den Teig in eine gefettete Springform (Ø ca. 26 cm) füllen und für 25–30 Minuten backen – anschließend gut auskühlen lassen.
6. Die weiße Kuvertüre ebenfalls über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Währenddessen die Pistazien schälen und grob hacken.
7. Den Gewürzkuchen mit einem scharfen Messer in 8–10 Dreiecke schneiden und diese mit weißer Kuvertüre und Pistazien oder Cranberries verzieren.