

## Karamellbaum

Rezept auf Seite 18




## Zuckersterne

Ergibt 25–30 Stück

- 280 g Mehl
- ¼ TL Salz
- ½ TL Backpulver
- 120 g Butter weich
- 200 g Zucker
- 1 Ei
- 1 EL Zitronensaft oder Orangensaft
- 1 TL Vanillepaste
- Puderzucker zum Fertigstellen

1 Mehl, Salz und Backpulver mischen. Butter und Zucker schaumig rühren. Ei, Zitronensaft und Vanillepaste beifügen. Mehlgemisch dazugeben. Rasch zu einem Teig zusammenfügen. In Klarsichtfolie wickeln, flach drücken und 1–2 Stunden kühl stellen.

2 Backofen auf 165 °C vorheizen. Teig portionenweise zwischen Backpapier 5 mm dick auswallen. 6–8 cm grosse Sterne ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. An der Spitze oder in der Mitte der Guetsli Löchli zum Durchziehen eines Bündels durchstechen. Nochmals kurz kühl stellen. Sterne 15–18 Minuten in der Ofenmitte backen. Herausnehmen. Auf dem Blech etwas abkühlen lassen. Noch warm in Puderzucker wenden. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

 **Zubereitung ca. 40 Minuten**  
**+ 15–18 Minuten backen**  
**+ 1–2 Stunden kühl stellen**

Pro Stück bei 30 Stück ca. 1 g Eiweiss, 4 g Fett, 15 g Kohlenhydrate, 400 kJ/100 kcal

## So schmücken Sie den Zuckersternebaum

Zuckersterne mit Bast oder Bündel an den Baum binden. Kumquats auf metallene Kerzenhalterklips setzen und an Ästen befestigen, dazu den Innenteil der Kerzenhalter zuerst flach drücken. Kleine Zimtstange und einen Sternanis zusammenbinden und an die Äste hängen.

## Schoggitaler

Ergibt 20–30 Stück

- 250 g Schokolade weisse, schwarze oder Milkschokolade
- kleine Silberkügelchen, rote und weisse Nonpareilles für die Garnitur

Schokolade grob zerkleinern. Im Wasserbad vorsichtig schmelzen lassen. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Etwas Schokolade mit einem Teelöffel auf Backpapier geben. Silberkügelchen oder farbige Nonpareilles auf die noch feuchte Schokolade streuen. Ca. 30 Minuten kühl stellen.

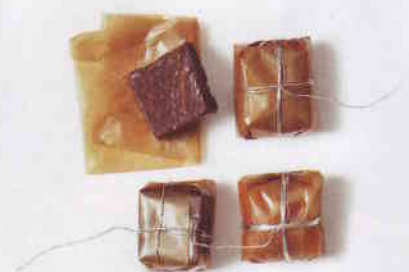
**TIPP** Die Taler können auch aus Kuchenglasur gemacht werden.

 **Zubereitung ca. 30 Minuten**  
**+ ca. 30 Minuten kühl stellen**

Pro Stück bei 30 Stück ca. <1 g Eiweiss, 2 g Fett, 7 g Kohlenhydrate, 200 kJ/50 kcal

## So schmücken Sie den Schoggitalerbaum

Taler aus diversen Schokoladen herstellen. Allein oder mit kleinsten Tortenpapierspitzen in Zellophansäcklein oder in Pergamentpapier verpacken. Nonpareilles oder Silberkügelchen in Zellophansäcklein füllen. Die Beutelchen mit Bändern oder kleinen hölzernen Wäscheklammern verschliessen, an den Baum hängen.



## Zitronen-Karamells

Ergibt ca. 25 Stück

- Öl zum Bestreichen
- 1 Bio-Zitrone
- 350 g Zucker
- 3 EL Wasser
- 2,5 dl Vollrahm
- 60 g Fruchtzucker oder Traubenzucker
- 30 g Butter weich

1 Eine feuerfeste Form oder ein Blech (15 × 15 cm) mit Backpapier belegen, dünn mit Öl bestreichen. Zitronenschale fein abreiben, Zitrone auspressen. 125 g Zucker, Wasser, Zitronensaft und -schale in einer Pfanne verrühren, aufkochen. 2–3 Minuten sprudelnd kochen. Pfanne vom Herd ziehen.

2 Restlichen Zucker, Rahm und Fruchtzucker in einer Chromstahlpfanne (24 cm Ø) unter Rühren aufkochen. Zuckersirup unter Rühren beifügen. 15–17 Minuten sprudelnd kochen (125 °C). Ab und zu rühren. Pfanne vom Herd ziehen. Butter dazurühren. Masse in die vorbereitete Form giesen. 8–10 Stunden auskühlen. Ein grosses Messer leicht ölen. Karamell in Quadrate schneiden, mit dem Messer vom Backpapier lösen. Karamells einzeln in Zellophan verpacken.

### TIPPS

- Für Zitronen-Schokoladen-Karamells 50 g fein gehackte dunkle Schokolade mit der Butter unter die Karamellmasse rühren.
- Verpackt und kühl gelagert (nicht im Kühlschrank) 2 Wochen haltbar.

 **Zubereitung ca. 40 Minuten**  
**+ 8–10 Stunden auskühlen**

Pro Stück ca. <1 g Eiweiss, 5 g Fett, 17 g Kohlenhydrate, 450 kJ/110 kcal

## So schmücken Sie den Karamellbaum

Karamells einzeln in Backpapier, Zellophan oder Wachspapier wickeln. Mit Silberdraht oder Päcklischnur zubinden. An den Baum hängen.