

## REZEPTIDEE

### Weihnachtsbäume im Waffelbecher von DECOR ON ICE



**Bildquelle: Rezept & Bild: Anna Heumann, Instagram: annas.backraum**

#### Zutaten für 16-18 Waffelbecher:

##### Rührteig

- 70g Butter
- 60g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 75g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Zimt

##### Creme

- 200g Frischkäse
- 200ml Sahne
- 2 Pck. Sahnesteif
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 EL Puderzucker
- Mark einer Vanilleschote
- Grüne Lebensmittelfarbe, Zuckerperlen, Streusel und Glitzerschnee nach Belieben

#### Zubereitung:

Den Ofen auf 150°C Umluft vorheizen.

Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Das Ei dazugeben und weiterschlagen.

Mehl, Backpulver und Zimt vermengen, über die Masse sieben und verrühren.

Waffelbecher bis zur Hälfte mit Teig füllen und für etwa 15 Minuten backen.

Für die Creme Sahne mit einem Päckchen Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Frischkäse mit einem Päckchen Sahnesteif, Puderzucker und Mark der Vanilleschote verquirlen. Sahne unter die Frischkäse-Masse heben und die Creme mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben.

Creme auf die Waffelbecher spritzen und nach Belieben als Weihnachtsbäume verzieren.