

Zubereitung

Milch, Zucker, Puddingpulver und Salz in den Mixtopf geben, 5 Sekunden / Stufe 4 verrühren, 6 Minuten / 100°C / Stufe 2.5 aufkochen, umfüllen, ein Stück hitzebeständige Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen und diesen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen (dauert ca. 2 Stunden).

Butter in den Mixtopf geben und 1 Minute / Stufe 4 aufschlagen. Thermomix® 1,5 Minuten / Stufe 2.5 einstellen und nach und nach den Pudding auf das laufende Messer zugeben. Sollte die Creme nicht homogen sein, 10 Sekunden / Stufe 6 glatt rühren.

www.cookidoo.de (Frankfurter Kranz)

Dekoration

Weihnachtsbäume aus Schokolade

1 Tafel Zartbitterkuvertüre und 1 TL neutrales Öl in der Mikrowelle (oder Wasserbad) schmelzen. Ca. 1 EL geschmolzene Schokolade mit Hilfe eines Plätzchenausstechers in Baumform auf ein Backpapier streichen, etwas antrocknen lassen und Ausstechform vorsichtig abheben. Fortfahren bis benötigte Anzahl an Bäumen erreicht ist. Nach Belieben auf die noch etwas feuchte Schokolade Streudeko aufstreuen.

Weihnachtsbäume / Sterne aus Mürbteig

Bei der Plätzchenbäckerei gleich einige Bäume und Sterne mit backen. Mit Zitronenglasur bestreichen.

Geschenkpäckchen

Auf Dominosteine „Schleifenband“ aus Zuckerschrift (aus der Tube, z.B. von Dr. Oetker) aufspritzen.

Fertigstellung

Biskuitböden backen und auskühlen lassen. Jeweils einmal quer durchschneiden und mit Marmelade und Buttercreme füllen. (Ich mache nur eine dünne Schicht Creme – man will sich durch alle Kuchensorten kosten ;-))
Zusammensetzen und mit Creme bestreichen. Kokosraspel als „Schnee“ aufstreuen.
Beliebig dekorieren.

