



## Tannenzapfen

★★★★★  
**DER  
STEIRER  
HOF**  
Bad Waltersdorf

### Zutaten

350 g fein zerbröselte Kuchenreste oder Kekse  
6 EL Rum  
1 EL Backkakao  
1 EL Staubzucker  
200 g flüssige Zartbitterkuvertüre  
Choco Cornflakes zum Wälzen  
Staubzucker zum Bestreuen



### Zubereitung

Alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten und in gleich große Stücke portionieren. Kugeln formen und die Cornflakes reinstecken.

Mit Zucker bestreuen und fertig sind die Tannenzapfen.

*Gutes Gelingen wünscht Anja Fritzl!*