



## Feiner Chiffon Cake Tannenbaum

Links mit \* und <sup>1</sup> sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Form: [Silikomart Bûche Sapin-Tanne\\*](#)

### Teig

- 120 g Zucker
- 116 g Mehl
- 80 g warmes Wasser
- 48 g **Kokosöl** <sup>1</sup>(Supermarkt/Bioladen)
- 3 Eier Gr. M
- 1 Vanillezucker
- Abrieb einer kleinen Bio Zitrone
- ½ Päckchen Weinsteinbackpulver<sup>1</sup>
- 0,8 g Salz

Den Backofen auf 160 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Das Kokosöl schmelzen, so dass es sich verflüssigt. Mehl und Backpulver auf ein Backpapier o. ä. sieben. Zucker, Vanillezucker und Salz hinzufügen und alles vermischen.

Die Eier sauber trennen. Das Eigelb mit dem warmen Wasser und dem Kokosöl in der Küchenmaschine oder mit dem Mixer hell und fluffig aufschlagen. Die trockenen Zutaten mit einem Mal in die Eimasse geben und alles verrühren.

Das Eiweiß steif schlagen. Ein Drittel des Eischnees sanft unter den Teig rühren und so die Massen angleichen. Den restlichen Eischnee sanft unterheben. Nicht zu lange rühren, damit der Teig nicht zusammenfällt. Es sollen sich aber auch keine Eiweißnester mehr im Teig befinden.

Den Teig in die Sapin Silikonform füllen. Bitte nur bis 2 cm unter dem Formrand befüllen! Den Kuchen 50-60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen!) Den Kuchen aus dem Ofen holen und 10 Minuten warten. Dann den evtl. überstehenden Teigdeckel gerade abschneiden und die Form umgedreht auf einem Rost komplett abkühlen lassen.

Ich habe meinen Kuchen danach vorsichtig aus der Form heraus gelöst. Man muss sehr sachte vorgehen, denn es ist nicht ganz einfach, dies ganz ohne Schäden hinzubekommen.

## Guss

- 250 g Puderzucker
- frisch gepresster Zitronensaft
- [goldene Zuckerperlen](#)<sup>1</sup>
- [Zucker Schneeflöckchen](#)<sup>1</sup>

Den Puderzucker sieben und mit dem Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Kuchen auf ein Rost stellen und mit dem Guss überziehen. Mit goldenen Zuckerperlen und Zucker Schneeflöckchen dekorieren. Abgedeckt an einem kühlen Ort bleibt der Kuchen mehrere Tage frisch.

Quelle: Silikomart

© 2021 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>