

## Tannenbäume aus GRAND NOIR

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 200 g GRAND NOIR
- 100 g Cranberry-Marmelade
- 50 g Pistazien
- 50 g Getrocknete Cranberries
- 4 Salzstangen



### ZUBEREITUNG:

1. Pistazien und getrocknete Cranberries klein hacken. GRAND NOIR in Dreieck-Scheiben schneiden.
2. Die Dreiecke mit Cranberry-Marmelade bestreichen. Zwei GRAND NOIR-Dreiecke aufeinander stapeln, um die Form eines Baumes zu erhalten. Salzstange als Baumstamm verwenden und am unteren Ende der gestapelten GRAND NOIR platzieren. Die Oberfläche des GRAND NOIR-Dreiecks mit gehackten Pistazien und getrockneten Cranberries veredeln, um die Baumdekoration zu repräsentieren.

### ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 10 Min.  
Gesamtzeit: 20 Min.

Nährwertangaben pro Portion: 1501,4 KJ / 360,2 kcal | E 10,7 | F 22,9 | KH 27,2