



Blätterteig- Tannenbaum

Backofen 200° C
Backzeit: ca. 20 min
Zubehör: Zauberstein

Zutaten:

2 Rollen Blätterteig (Kühltheke)
2-3 EL Nutella
1 Ei
Puderzucker

Zubereitung:

Backofen vorheizen.

1 Rolle Blätterteig auf dem Zauberstein ausrollen und die Enden evtl. abschneiden, wenn diese überstehen.

Nutella gleichmäßig auf dem Blätterteig verstreichen und dann vorsichtig die 2. Rolle Blätterteig darüber legen.
Auch hier evtl. wieder Überstehendes abschneiden.

Mit einem scharfen Messer einen Tannenbaum mit Stamm in den Blätterteig schneiden.

Mit einem Plätzchen-Ausstecher Sterne aus den überstehenden Teigresten ausstechen. Restlichen Teig vorsichtig abziehen.

Für die Äste seitlich Streifen in den Tannenbaum einschneiden und diese ineinander verdrehen.

Ei verquirlen und Tannenbaum und Sterne vorsichtig damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene ca. 20 min backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Varianten:

Anstatt Nutella kann man auch Apfelmus (und Zimt), Marmelade oder für einen herzhaften Baum Pesto verwenden.

