

Blätterteig- Tannenbaum

für 4 Personen

Zutaten:

2 Pck. Blätterteig (Kühlregal)
 100g Schokoladenaufstrich / Nuss- Nougat
 Creme
 1 Ei
 2 EL Milch

Puderzucker zum Bestäuben
 Schokolinsen zum Dekorieren



Zubereitung:

1. Hole die Blätterteige 10 Minuten vorher aus dem Kühlschrank, sodass sie auf Zimmertemperatur kommen.
2. Rolle den ersten Blätterteig auf einem mit Backpapier belegtem Backblech aus und bestreibe diesen mit der Schokoladencreme. Den zweiten Blätterteig ebenfalls ausrollen und auf den bestrichenen Blätterteig legen. Leicht andrücken.
3. Nun den Blätterteig in eine Tannenbaumform schneiden. Die Reste nicht wegschmeißen, diese kann man super zu verschiedenen Formen eindrehen und einfach mitbacken.
4. Den Ofen auf 200 °C Umluft (220°C Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Beide Tannenseiten in ca. 2cm breite Streifen schneiden. Dabei in der Mitte ca. 4cm Platz lassen, sowie die obere Spitze auslassen.
6. Nun jedes der Streifen 2-mal in sich drehen und wieder ablegen.
7. Das Ei mit Milch verquirlen und den Tannenbaum großzügig einstreichen.
8. Den Tannenbaum für ca. 15 Minuten goldbraun backen und mit Puderzucker bestreuen. Wer möchte, darf auch gerne paar Schokolinsen auf ihm verteilen. Somit wirkt der Tannenbaum so, als wäre er mit bunten Kugeln geschmückt.

Hinweis: Menschen, die Probleme mit Haselnüssen haben, dürfen dementsprechend auch keine Nuss- Nougat- Creme. Dieses Problem haben auch einige Biohersteller erkannt. Suche einfach nach einer Schokoladencreme in Zartbitter und achte stets auf die Zutatenliste. Du wirst schnell fündig werden.

Guten Appetit