Blätterteig-Tannenbaum



Zutaten (für ca. 8 Stück)

- Blätterteig aus dem Kühlregal (275g)
- 1 Ei
- 3 EL brauner Zucker
- 2 TL Zimt

Zum Verzieren

- Puderzucker
- schmales Schleifenband (Farbe der Wahl)
- 8 Holzspieße (ca. 20 cm)

Zubereitung

Zimt und braunen Zucker vermengen. Ei aufschlagen und verrühren. Gekühlten Blätterteig ausbreiten, mit Ei bestreichen und anschließend die Zimt-Zucker-Mischung auf dem Teig verteilen. Den Teig vertikal zusammenklappen und andrücken.

Anschließend etwa 2 cm breite Streifen schneiden und jeweils auf den oberen Teil des Holzspießes in Baumform auffädeln. Alles auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Blätterteig-Tannenbäume ca. 18 Minuten backen (160 Grad Umluft), bis sie goldbraun sind. Nachdem die Tannenbäume abgekühlt sind, mit Puderzucker bestreuen. Zum Dekorieren eine Schleife um den Holzspieß binden.

Tipp: Tannenbäume mit Marmelade oder Schokoladencreme befüllen oder sie mit Schokolade überziehen und in gehackten Nüssen wälzen.

Für alle, die es lieber herzhaft mögen:

Stellen Sie einen Snack-Tannenbaum zusammen, mit z.B. diesen Zutaten:

Oliven, Käsewürfel, Snack-Salami, Schinken, Weintrauben, Orangenscheiben, Kiwi-Scheiben, Himbeeren, Walnüsse, Kräcker, Zimtsterne und Gewürzzweige zum Dekorieren (z. B. Salbei, Rosmarin)



Frohe Weihnachten wünscht Ihnen Ihre Allianz.