

Blätterteig-Tannenbaum

Zutaten:

- Blätterteig
- Pesto oder Nussnougatcreme
- 1 Ei



Durchführung:

1. Den Blätterteig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
2. Mit dem Messer die Form des Tannenbaumes einritzen.
3. Für die herzhafte Variante die Form mit Pesto bestreichen.
Für die süße Variante die Form mit Nussnougatcreme bestreichen.
4. Die zweite Lage Blätterteig drauflegen und die Form des Tannenbaumes ausschneiden. Den übrigen Teig entfernen.
5. Die Seiten einschneiden und die ca. 2 cm breiten Streifen zweimal zwirbeln.
6. Das Ei verquirlen und den Tannenbaum damit bestreichen.
7. Bei 200 °C Umluft ca. 10 min backen.
8. Guten Appetit!