

TU Clausthal

Blätterteig Tannenbaum

| *Zubereitungszeit: ca. 40 min* |

Backzeit: 15-20 min |



Zutaten für den Tannenbaum:

- 2 Rollen Blätterteig
- 1 Eigelb
- Kirschtomaten

Utensilien:

- Mixer oder Pürierstab
- Ausstechform: Stern
- Scharfes Messer

Zutaten Pesto :

- 30g Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 35g Parmesan
- 2 Bund Basilikum (ca. 30g)
- 50ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Und so geht's:

Zuerst wird das Pesto vorbereitet. Hierzu werden alle Zutaten mithilfe eines Mixers oder Pürierstabs zerkleinert und zu einer gleichmäßigen Masse verarbeitet. Anschließend wird der erste Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausgerollt und mit dem Pesto bestreichen. Nun wird der zweite Blätterteig darüber gelegt und mit dem Messer in Tannenbaumform geschnitten. Aus den abgeschnittenen Teilen können nun Sterne ausgestochen werden. Der letzte Schritt vor dem Backen ist das Einschneiden, hierzu alle 2cm den Baum einschneiden. Wichtig in der Mitte sollte ein ca. 3-4cm breiter Stamm bleiben. Den Tannenbaum mit dem Eigelb bestreichen und mit den Kirschtomaten dekorieren. Nun den Tannenbaum in den auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen schieben und für 15-20 Minuten backen lassen.

Hier könnt ihr den Film zur Tannenbaumherstellung anzuschauen!