



liaundliam.ch
 facebook.com/liandliam
 pinterest.com/liandliam
 twitter.com/liandliam



Mit Nutella gefüllter Blätterteig-Weihnachtsbaum Rezept - Unser einfachstes Weihnachtsrezept

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
15 Minuten	20 Minuten	Einfach	4 Portionen

Zutaten und Zubereitung

Menge	Bezeichnung
2 Stück	Blätterteig
3-4 EL	Nutella
2 EL	Gehackte Mandeln
1 Stück	Ei
	Puderzucker
	Beeren

1. Den Backofen auf 220 °C vorwärmen.
2. Die beiden Blätterteige identisch in die Form eines Weihnachtsbaumes zuschneiden. Für diesen Schritt habe ich ein Lineal verwendet.
3. Nutella dünn auf einem der beiden Blätterteige verteilen. Hier mag es verlockend sein, eine dicke Schicht Nutella zu verwenden. Davon würde ich aber abraten, da sonst das Nutella am Rand herausgedrückt wird.
4. Den zweiten Blätterteig auf den nutellabestrichenen Teig geben. Mit einem scharfen Messer die "Äste" mit ca. 1 cm Abstand einschneiden. Achtet darauf, dass das Messer nicht mit Nutella verschmiert wird. Wenns dreckig wird, kurz waschen!
5. Die "Äste" mit den Fingerspitzen verdrehen.
6. Aus einem übrig gebliebenen Stück Blätterteig einen Stern schneiden (oder mit einer Keksförmchen ausstechen) und diesen an die Spitze des "Weihnachtsbaums" geben.
7. Das Ei mit ein wenig Wasser verquirlen. Den Blätterteig damit bestreichen.
8. Das ganze für 20 Minuten backen.
9. Den Weihnachtsbaum mit Schnee (Puderzucker) und Weihnachtskugeln (Beeren) verzieren.

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
715 kcal	44 g	67 g	12 g