

Nuss-Nougat-Tannenbaum aus Blätterteig



Zutaten:

- 2 Rollen Blätterteig
- 1 Glas Nuss-Nougat-Creme
- 1 Ei (Gr. M)
- 2 EL Milch
- Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

1. Den Blätterteig auf Raumtemperatur bringen und auf Backpapier ausrollen.
2. Den Blätterteig großzügig mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen, zweiten Teig darauflegen und leicht andrücken.
3. Den Teig in Tannenbaumform ausschneiden.
4. Den Backofen auf 200 Grad Umluft oder 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Beide Tannen-Seiten in ca. 2 cm breite Streifen schneiden, dabei in der Mitte 4-5 cm für den Stamm freilassen und die obere Spitze auslassen.
6. Den Tannenbaum mithilfe von Ofenpapier auf ein Backblech ziehen.
7. Die Streifen zweimal verdrehen und wieder ablegen.
8. Das Ei mit der Milch verquirlen und den Tannenbaum großzügig bestreichen.
9. Den Tannenbaum im vorgeheizten Ofen 12-15 Minuten goldbraun backen.
10. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.
11. Warm oder kalt servieren und nach Wunsch dekorieren.

Guten Appetit und ein frohes Fest!