



Zackig g'schmackig: Tannenbäumchen

Diese **Blätterteig-Tannenbäumchen am Stiel** schmecken nicht nur traumhaft, sie sind auch schnell gemacht.



Ihr braucht dafür einen Blätterteig, Marmelade, Zimt, ein Ei und Holzspieße.



Zackig g'schmackig: Blätterteig-Tannenbäumchen



Bestreicht den ausgerollten Blätterteig bis zur Hälfte mit Marmelade.
Mit etwas Zimt bekommen die Tannenbäumchen einen besonders weihnachtlichen Geschmack.



Faltet den Teig nun zusammen.



Schneidet ihn vorsichtig in fingerbreite Streifen. Mit einem Pizzaschneider funktioniert das besonders gut.

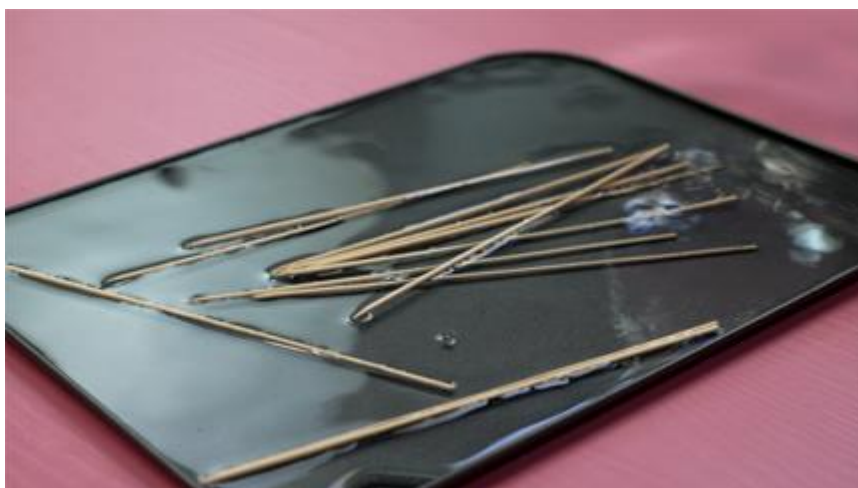
Zackig g'schmackig: Blätterteig-Tannenbäumchen



Dann werden die Teigstreifen schlangenförmig zu Tannenbäumen gelegt und auf die Holzspieße gesteckt.



Tipp: Wenn ihr die Holzspieße zuvor in kaltes Wasser einlegt, verbrennen sie beim Backen nicht.



Zackig g'schmackig: Blätterteig-Tannenbäumchen



Lasst einen der Teigstreifen übrig und stecht daraus Sterne aus.
Die könnt ihr als funkelnde Baumspitzen verwenden.



Zum Schluss werden die Tannenbäumchen mit verquirltem Ei bestrichen.



Bei 200°C Ober- und Unterhitze werden sie für etwa 15 bis 20 Minuten gebacken.
Schon sind die süßen Tannenbäumchen aus Blätterteig fertig!

Zackig g'schmackig: Blätterteig-Tannenbäumchen



Wer gerne eine herzhaft Variante machen möchte, kann statt Marmelade und Zimt auch Käse und Schinken verwenden.



Ein festlicher Genuss für jeden Geschmack!
Die Blätterteig Tannenbäumchen machen Weihnachten definitiv noch ein bisschen köstlicher!

Zackig g'schmackig: Blätterteig-Tannenbäumchen



Zackig g'schmackig: Blätterteig-Tannenbäumchen