

REZEPT

Pesto-Blätterteig-Weihnachtsbaum

Kategorie

Vorspeise / Snack



Zutaten:

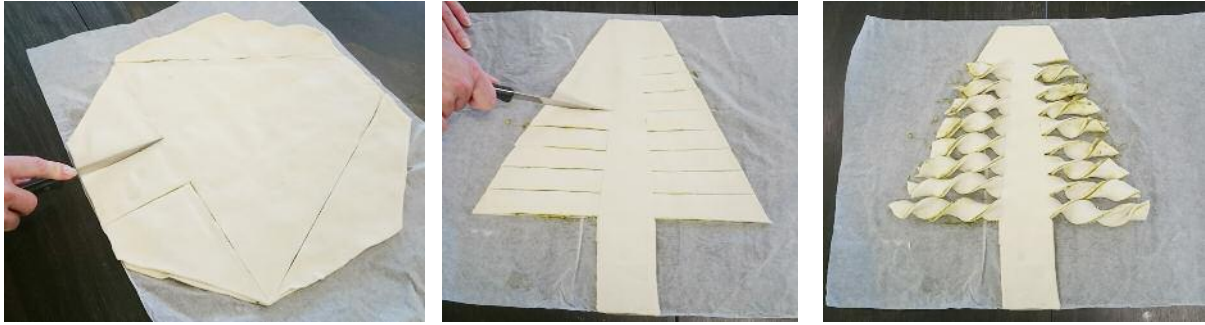
- 2 Blätterteig rund oder 8-eckig
- 1 Glas Basilikum-Pesto
- evt. 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Pesto auf den einen Blätterteig verteilen und mit dem anderen Blätterteig zudecken.



2. Den Teig in Form eines Tannenbaumes schneiden. Äste einschneiden und zwirbeln.



3. Wenn im Backofen gebacken wird, kann der Weihnachtsbaum nun mit einem zerquirten Ei bestrichen werden um eine schöne Bräune zu erhalten. Wenn er im Steamer bei Heissluft mit Beschwaden gebacken wird, ist dies nicht nötig.

4. Heissluft mit Beschwaden bei 180°C, 15 Min. anschliessend nur Heissluft 180°C, 5 Min. damit es eine schöne Farbe gibt.

Backofen: Backzeit: ca. 20-25 Min. bei 180°C

Tipp: Probieren Sie dieses Rezept in einer süssen Version mit Schokolade oder Marmelade!

Weitere Rezepte finden Sie unter www.vzug.com/rezepte