



Blätterteig- Tannen- baum

ZAUBERSTEIN



Zutaten

- 2 Rollen Blätterteig aus dem Kühlregal
- 100 g grünes Pesto
- 5 Cocktailtomaten, halbiert



Steffi kocht & backt
EBBING

Hier findest Du weitere
Rezepte
www.ebbing-tm.de

So wird's gemacht

Backofen auf 220 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Stoneware einfetten.

Eine Blätterteigrolle ausgerollt auf den Zauberstein legen.

Pesto auf dem Blätterteig verteilen die zweite Blätterteigrolle darüber legen.

Einen Tannenbaum schneiden und überschüssigen Teig zur Seite legen.

In den Tannenbaum gleichmäßige Streifen einschneiden und diese eindrehen.

Aus dem Teigrest Sterne, Sternschnuppen oder ähnliches ausgestechen und neben dem Tannenbaum verteilen.

Im Backofen auf der untersten Schiene **ca. 15-20 Minuten** backen.

Nach der Backzeit mit halbierten Cocktailtomaten garnieren und nach Belieben warm oder kalt servieren.

Rezept & Bild: Beraterin Ann-Kathrin Rohlf