Gebackene Tannenbäumchen

Mit diesen gebackenen Tannenbäumchen aus Blätterteig zauberst du ein knuspriges, schokoladiges Weihnachtsgebäck, das nicht nur köstlich schmeckt, sondern auch optisch begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig
80 g	Nuss-Nougatcreme
3 EL	Staubzucker
	Wasser
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. So gelingen die **gebackenen Tannenbäumchen** mit Blätterteig. Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Blätterteig ausrollen und eine Hälfte gleichmäßig mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen. Die unbestrichene Teighälfte vorsichtig darüberklappen und leicht andrücken, damit beide Schichten gut miteinander verbunden sind.

2. Nun mit Stern-Ausstechern in drei unterschiedlichen Größen Sterne aus dem gefüllten **Blätterteig** ausstechen. Die Sterne auf das vorbereitete Backblech legen und mit etwas Staubzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr etwa 12–15 Minuten backen, bis das Gebäck goldbraun und knusprig ist. Anschließend die Blätterteigsterne vollständig auskühlen lassen.

3. Für die Zuckerglasur den Staubzucker mit wenigen Tropfen Wasser verrühren. Die Glasur sollte dickflüssig und nicht zu dünn sein, damit die Sterne beim Zusammensetzen stabil bleiben. Die Sterne jeweils von der größten bis zur kleinsten Größe mit etwas Zuckerglasur übereinanderkleben. So entstehen hübsche kleine Tannenbäumchen. Nach Belieben mit zusätzlichem Staubzucker bestreuen und die Glasur trocknen lassen.

Tipp

Die gebackenen Tannenbäumchen aus Blätterteig eignen sich hervorragend als festliches Weihnachtsgebäck. Aber auch als Tischdekoration für das Weihnachtsmenü.