



## Tannenbaum aus Blätterteig mit grünem Pesto



30 Min.



mittel



1 Stück

### Schritt 1

Das grüne Pesto mit Semmelbrösel vermischen und zu einer streichfähigen Paste anrühren.

### Schritt 2

Den ersten Blätterteig auf einem Backblech ausrollen und mit einem Messer zu einem spitzen Dreieck zuschneiden. Auf der unteren, breiten Seite rechts und links jeweils ein kleines Rechteck wegschneiden, damit der Teig jetzt wie ein dreieckiger Weihnachtsbaum mit Stamm aussieht.

### Schritt 3

Den zweiten Blätterteig in die gleiche Form bringen.

### Schritt 4

Nun das Pesto auf den Blätterteig streichen und mit dem anderen Blätterteig belegen.

### Schritt 5

Sowohl rechts, als auch links ungefähr 5 cm lange Streifen in den dreieckigen Baum einschneiden, die nach oben hin immer kürzer werden.

### Schritt 6

Jeden einzelnen Streifen mehrmals Richtung oben zwirbeln, so dass die Pestofüllung zu sehen ist.

### Schritt 7

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten goldbraun backen.

### Zutaten

- ♥ 2 Packung Blätterteig
- ♥ 180 g Grünes Pesto
- ♥ 100 g Semmelbrösel
- ♥ Milch zum Bestreichen



### ADEG Kochtipp

Für einen schönen Glanz den Blätterteig mit Eidotter bestreichen. Pinienkerne verleihen das gewisse Extra!