Blätterteig Weihnachtsbäume

Lecker

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eine Blätterteigrolle ausrollen und an einer kurzen Seite in einer Reihe mit einer Sternchenkeksform 6-8 Sterne ausstechen. Den Rand begradigen, den Teig mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen und mit der Hälfte des Spekulatiusgewürzes bestäuben. Die zweite Blätterteigrolle ausrollen und hier ebenfalls mit den Keksformen 6-8 Sterne ausstechen. Den Rand begradigen, sodass nun beide Blätterteigplatten gleich lang sind, den Teig auf die erste Lage legen und leicht andrücken.

Von der langen Seite her nun 1,5 bis 2 cm breite Streifen schneiden, jeweils in 3-4 Schlaufen legen und auf einen Holzspieß stecken. An der Spitze etwas Platz für den Stern später lassen. Die Weihnachtsbäume und die Sterne auf ein Backblech legen. In einer kleinen Schüssel das Ei gut verquirlen und mit einem Backpinsel die Bäume und Sterne damit einstreichen.

Die Blätterteig-Weihnachtsbäume mit Zucker und restlichem Spekulatiusgewürz bestreuen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten goldbraun backen. Danach auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und den Stern auf den Weihnachtsbaum spießen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

ZUTATEN

2 Blätterteigrollen aus dem Kühlregal
100 g Nuss-Nougat-Creme
2 TL Spekulatiusgewürz
2 EL Zucker
1 Ei
1 EL Puderzucker

UTENSILIEN

Messer, Sternchenkeksform, kleine Schüssel, Backpinsel, Kuchengitter