



Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Pesto Blätterteig Tannenbaum

Pesto Blätterteig Tannenbaum

2 Packung Blätterteige aus dem Kühlregal

Nach Belieben Parmesan

60 g Leverno Bio Pesto alla Genovese

Dip nach Wahl, Bsp. Joghurt-Kräuter-Dip

Nach Belieben Rinatura Sesamsamen geröstet Bio

1 Ei

Pesto Blätterteig Tannenbaum

1.

Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Blätterteige ausbreiten, jeweils einen gleichen Tannenbaum ausschneiden (aus dem Rand einen Stern ausstechen). Einen zugeschnittenen Blätterteig dann auf ein Stück Backpapier legen und mit dem Pesto bestreichen. Etwas geriebenen Parmesankäse darüber verteilen. Zweiten zugeschnittenen Blätterteig genau über den ersten legen. Jeweils waagrecht knapp bis zur Mitte, so dass ein „Stamm“ entsteht, ca. 2cm Streifen

einschneiden und jeweils 1-2 Mal um die eigene Achse drehen. Ggf. den ausgestochenen Stern an die Baumspitze legen und festdrücken.

Das Ei verquirlen und den Blätterteig damit einstreichen.
Nach Belieben Sesamsamen darüber verteilen.

Backpapier mit dem Blätterteig auf ein Backblech geben und im Backofen ca. 15-20 min. goldbraun backen.

Mit einem Dip nach Wahl servieren.