

Weihnachtsbaum aus Blätterteig mit Biscoff®

8 Schritte
6 Portionen

Ein einfaches, aber eindrucksvolles Dessert für die Festtage. Endlich ein Weihnachtsbaum, den man essen kann!

Ingredients

2 Blätterteige
1 1/2 EL gesalzene Butter
3-4 EL Biscoff® Brotaufstrich
1 Ei, verquirlt

Zum Servieren

Puderzucker
Biscoff® Brotaufstrich als Topping und zum Dippen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Einen Blätterteig mit dem Backpapier auf ein Backblech legen. Mit der geschmolzenen Butter bestreichen und anschliessend den Biscoff® Brotaufstrich darauf verteilen. Den zweiten Blätterteig darauflegen.
3. Den Teig in Form eines Weihnachtsbaums zuschneiden. Anschliessend auf beiden Seiten im Abstand von etwa 2 cm Einschnitte machen, dabei die Mitte intakt lassen.
4. Jeden Teigstreifen zweimal eindrehen und die Enden leicht auf dem Backblech andrücken. Aus den Teigresten mit einer Sternform Sterne ausstechen und einen Stern oben auf dem Baum platzieren.
5. Den gesamten Blätterteigbaum mit dem verquirlten Ei bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen, bis der Blätterteig knusprig und goldbraun ist.
7. Etwas zusätzlichen Biscoff® Brotaufstrich in der Mikrowelle erwärmen, bis er flüssig wird, und zusammen mit dem Blätterteigbaum als Dip servieren.
8. Mit Puderzucker bestäuben und zur Dekoration mit geschmolzenem Biscoff® Brotaufstrich beträufeln.