

CROISSANT TANNENBÄUME MIT ELA / BLÄTTERTEIG-BÄUMCHEN MIT ZIMTFÜLLUNG



Diese süßen Tannenbäume sind blitzschnell und kinderleicht zubereitet und schmecken einfach wunderbar weihnachtlich. Ich habe sie gemeinsam mit Ela gebacken und anschließend noch mit Zimsternen dekoriert. Ihr könnt dafür fertigen Croissantteig oder auch Blätterteig verwenden. Durch den Holzspieß bekommen die Bäumchen einen Stamm, behalten ihre Form und ihr könnt sie direkt vom Spieß essen.



Zubereitungszeit
10 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 6

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

TANNENBÄUME

Vermische die flüssige Butter mit dem Zucker und Zimt. Rolle den Teig aus und bestreibe eine Hälfte davon mit der Mischung. Falte den Teig mittig aufeinander, sodass die Füllung innen liegt. Drücke den Teig mit einem Ausrollstab aneinander und schneide ihn dann in gleichmäßige Streifen. Falte die einzelnen Streifen zu Bäumchen auf und spieße sie auf Holzspieße. Lege die Bäumchen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U für etwa 20-25 Minuten. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

TANNENBÄUME:

- 30 g** Butter (flüssig)
- 50 g** Zucker
- 1 TL** Zimt
- 1** Rolle Croissant Teig