

# Blätterteig-Schoko-Baum

---

## Zutaten

- 2 Packungen Blätterteig
- Nutella
- 1 Eigelb
- Puderzucker

## Zubereitung

- Beide Packung Blätterteig übereinander auf einem Backblech/ Brett ausbreiten
- Die Form eines Tannenbaums sparsam mit einem Messer ausschneiden
- Oberer Blätterteig auf die Seite legen und den unteren mit Nutella bestreichen
- Oberen Blätterteig wieder darauflegen
- An der Stelle von den „Ästen“ den Teig von außen nach innen einschneiden, so dass in der Mitte ein „Stamm“ übrigbleibt
- Die einzelnen Streifen der „Äste“ in sich selbst eindrehen
- Gesamten Tannenbaum mit dem Eigelb bestreichen
- Tannenbaum in den Ofen und anschließend zum Abkühlen rausstellen
- Als Deko auf den ausgekühlten Tannenbaum mit Puderzucker bestäuben

Backofen 180 Grad ca. 15 Minuten