

Schokocreme - Blätterteig Tannenbaum



Zutaten

- 2 Packungen Blätterteig gibt's z.B. bei Lidl oder Aldi
- Nutella

Anleitungen

1. Legt die erste Lage Blätterteig auf das Backblech und bestreicht ihn mit Schokocreme.
2. Anschließend wird die 2. Packung Blätterteig auf die 1. Schicht gelegt und ein Tannenbaum ausgeschnitten (Achtung: Die Reste nicht wegschmeißen, sondern in Streifen schneiden und eindrehen!)
3. Dann werden die Baumhälften fast bis zur Mitte eingeschnitten und die Streifen eingedreht.
4. Nach ca. 20 Min. im Ofen (bei ca. 200 Grad) ist der Blätterteig Tannenbaum mit Schokofüllung fertig!

