

Rezept

# Blätterteig-Tannenbaum mit Cranberrys

Ein Rezept von Blätterteig-Tannenbaum mit Cranberrys, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>2 Packungen</b> zuckerfreier Blätterteig (aus dem Kühlregal)	<b>ca. 250 g</b> Mandel-Dattel-Creme (ersatzweise zuckerfreier Fruchtaufstrich)
<b>1</b> Ei (M)	<b>ca. 16</b> getrocknete Cranberries (mit Apfeldicksaft gesüßt; Bioladen)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Tannenbaum (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 405 kcal, 28 g F, 8 g EW, 31 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und 1 Rolle Blätterteig darauf ausrollen. Den Blätterteig mit der Mandel-Dattel-Creme nicht zu dick bestreichen. (Falls Creme übrig bleibt, als Brotaufstrich genießen.) Die zweite Rolle Blätterteig darauflegen und ganz leicht andrücken.
2. Nun mit einem scharfen Messer einen Tannenbaum ausschneiden. Hierfür von der Mitte der kurzen Seite her nach rechts und links schräg nach unten zum seitlichen Rand schneiden, sodass der Baumkörper entsteht. Unten einen ca. 5 cm breiten Stamm schneiden.
3. Den Baumkörper quer ca. alle 2 cm einschneiden. Dabei für den Stamm in der Mitte ca. 5 cm aussparen. Jeden Streifen leicht anheben und mit den Fingern vorsichtig mehrmals in sich verdrehen, sodass man Teig und Füllung sieht.
4. Das Ei verquirlen. Den Tannenbaum damit bestreichen und mit den Cranberrys garnieren. Das Blech in den Ofen schieben (Mitte) und den Tannenbaum in ca. 17 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.