

Rezept

Schnelle Blätterteig-Tannenbäume

Ein Rezept von Schnelle Blätterteig-Tannenbäume, am 28.06.2026

Zutaten

1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)
2 Möhren

1 Glas grünes Pesto

Außerdem

Mini-Plätzchenausstecher in Herzform

15 Schaschlikspieße

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 136 kcal

Zubereitung

1. Backofen vorheizen auf 200 °C.

2. Blätterteig ausrollen und dünn mit dem Pesto bestreichen.

3. Anschließend in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.

4. Blätterteigstreifen nun kurvenförmig zusammenfalten und vorsichtig auf Spieß stecken, dabei nach oben etwa 1 cm frei lassen.

5. Tannenbäume auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in der Mitte des Ofens für ca. 15-20 Minuten backen.

6. Möhren putzen, schälen und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

7. Nun mit dem Ausstecher Sterne aus den Möhrenscheiben ausstechen und diese als Baumspitze der Blätterteig-Tannenbäume auf das obere Ende der Spieße stecken.