

TANNENBAUMGEBÄCK MIT CAMEMBERT CREME

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. Hefeteig aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen.
2. **Für das Pesto:** Feldsalat waschen, putzen und gut trocken tupfen. Mit 25 g Walnusskernen und geriebenem Parmesan fein pürieren. 100 ml Olivenöl untermischen. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. **Für den Tannenbaum:** Restliche 50 g Walnusskerne grob hacken.
4. Hefeteig entrollen und quer in 3 gleich große Stücke schneiden. Vom Backpapier lösen. 1 Teigstück am unteren Ende einschneiden, so dass der ?Baumstamm? entsteht. Die oberen Enden einklappen, so dass ein Dreieck entsteht. Mit einer Teigrolle etwas größer ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Dünn mit etwas Pesto bestreichen.
5. Zweites Teigstück ebenso ausschneiden und formen. Auf den bestrichenen Teigbaum legen und andrücken. Ebenfalls dünn mit etwas Pesto bestreichen.
6. Drittes Teigstück ebenso zurechtschneiden und formen. Auf die mit Pesto bestrichene Seite des zweiten Teigstücks legen und andrücken. Mittig 2 Linien einritzen. Beide Seiten in gleichmäßigem Abstand bis zur Linie einschneiden. Jeden so entstehenden Streifen zweimal eindrehen.
7. Den Teigbaum mit 2 EL Olivenöl beträufeln und mit rosa Pfefferbeeren bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175° C/ Umluft: 150° C/ Gas: laut Herstellerangaben) 12-15 Minuten backen. Die 50 g grob gehackten Walnusskerne in den letzten 2 Minuten auf dem Backblech verteilen und zu Ende backen. Das Ganze herausnehmen und abkühlen lassen.
8. Restliches Pesto mit Alpenhain Camembert Creme und 25 g gerösteten Walnusskernen verrühren. Mit den restlichen gerösteten Walnüssen den Baum garnieren. Alles zusammen servieren.



ZUTATEN

4

450 g	frischer Hefeteig auf Backpapier aus dem Kühlregal
60 g	Feldsalat
75 g	Walnusskerne
20 g	geriebener Parmesankäse
100 ml	Olivenöl
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
2 EL	rosa Pfefferbeeren
250 g	Alpenhain Camembert Creme