SÜSSE WEIHNACHTSGEBÄCK AM STIEL - FESTLICHES GEBÄCK | SWEETFAMILY

WEIHNACHTSBÄUMCHEN AM STIEL

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 15 Stück | 40 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

1	Rolle Blätterteig (ca. 280 g, Kühlregal)
1/2	Bio-Zitrone
100 g	Doppelrahmfrischkäse
80 g	SweetFamily Puderzucker
1	Ei (Größe M)
ca. 15	Holz-Schaschlikspieße

Zubereitung

114	2	13	6
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Zitronencreme vorbereiten:

1. Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen. Zitrone heiß waschen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Frischkäse, 30 g Puderzucker, Zitronenschale und 1-2 TL Zitronensaft kurz verrühren. Kalt stellen.

Blätterteig zuschneiden und formen:

2. Teig abrollen und etwas größer ausrollen (ca. 30 x 40 cm). In 3 Streifen (à ca. 10 x 40 cm) schneiden. An der unteren Kante jedes Streifens ca. alle 7 cm Abstände markieren, an der oberen Kante ebenso, aber um 3 ½ cm versetzt. Nun die Teigstreifen anhand der Markierungen im Zickzack zuschneiden, so dass je 10 Dreiecke entstehen. Aus den Abschnitten am Rand kleine Sterne ausstechen.

Weihnachtsbäumchen füllen und zusammenbauen:

3. 15 Dreiecke auf 2 mit Backpapier belegte Bleche verteilen. Ei trennen, Eiweiß leicht verquirlen, Dreiecke damit bestreichen. Unten mittig je einen Holzspieß auflegen. Je ca. 1 TL Frischkäsecreme in die Mitte der Dreiecke setzen (dabei 1-2 TL Creme zurückbehalten). Mit übrigen Dreiecken belegen, an den Rändern gut festdrücken. Blätterteigsterne mit der Unterseite ins Eiweiß tauchen und Bäumchen damit dekorieren. Eigelb verquirlen, Bäumchen damit bepinseln.

Bäumchen backen und dekorieren´:

4. Weihnachtsbäumchen blechweise im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen. Zurückbehaltene Creme mit 40 g Puderzucker verrühren, in einen kleinen

Spritzbeutel füllen und Tupfen auf die Bäumchen spritzen. Mit 10 g Puderzucker bestäubt frisch servieren.