



Erdmandel-Nougat-Tannenbaum

Zutaten

3 Pack veganer Blätterteig (aus dem Kühlregal)

3 Esslöffel Erdmandelcreme

50 g veganes Nougat

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Nimm deinen Blätterteig aus dem Kühlschrank und lasse ihn nach Packungsanleitung weich werden.

2.

Schmilz währenddessen das vegane Nougat über dem Wasserbad und rühre 2 EL Erdmandelcreme ein.

3.

Rolle einen Blätterteig auf Backpapier aus und bestreiche ihn großzügig mit purer Erdmandelcreme.

4.

Platziere einen 2. Blätterteig auf dem ersten und bestreiche diesen mit der Nougat-Erdmandel-Mischung.

5.

Decke dein Backwerk nun mit dem letzten Blätterteig ab.

6.

Lege den Teig mit der kurzen Seite zu dir hin und schneide ihn mit einem großen Messer zu einem spitzen Dreieck.

7.

Schneide deinen Teig rechts und links mit einem Abstand von 2-3 cm parallel so weit ein, dass in der Mitte ein Steg von etwa 3 cm stehen bleibt.

(Tipp: Markiere dir den Steg zuvor indem du mit dem Messerrücken sanft Linien zeichnest.)

Lasse oben ein kleines Dreieck (etwa 6 cm Höhe) übrig.

8.

Drehe nun die so entstandenen Stränge mehrfach um sich selbst.

9.

Backe deinen Schoko-Haselnuss-Tannenbaum nach

Packungsanleitung der Blätterteige im Ofen.

Aus den abgeschnittenen Resten kannst du dir z. B. leckere Mini-Croissants rollen, indem du sie in kleine Dreiecke schneidest und von der breiten Seite hin zur Spitze einrollst.