



Foto: MJP

Schwierigkeit

Eier-Koch



Kochdauer

15 bis 30 min

244 Bewertungen



Zutaten

Portionen: 5

- 2 Pkg. **Blätterteig**
- 180 g **Pesto** (Spinat-Basilikum)
- 100 g Semmelbrösel
- 20 ml Milch (zum Bestreichen)

Zubereitung

- 1 Für den **Pesto-Weihnachtsbaum** das **Spinat-Basilikum-Pesto** zubereiten. Dann die Semmelbrösel mit dem Pesto vermischen und zu einer streichfähigen Paste anrühren.
- 2 Den ersten Blätterteig auf einem Backblech ausrollen und mit einer Schere zu einem spitzen Dreieck zuschneiden. Auf der unteren, breiten Seite rechts und links jeweils ein kleines Rechteck wegschneiden, damit der Teig jetzt wie ein dreieckiger Weihnachtsbaum mit Stamm aussieht.
- 3 Den zweiten Blätterteig in die gleiche Form bringen.
- 4 Nun das Pesto auf den Blätterteig streichen und mit dem anderen Blätterteig belegen.
- 5 Sowohl rechts, als auch links ungefähr 5 cm lange Streifen in den dreieckigen Baum einschneiden, die nach oben hin immer kürzer werden.
- 6 Jeden einzelnen Streifen mehrmals Richtung oben zwirbeln, so dass die Pestofüllung zu sehen ist.
- 7 Den **Pesto-Weihnachtsbaum** mit Milch einstreichen und im vorgeheizten Ofen laut Packungsanleitung backen.