Nabio
ISS GUT FÜR DICH

DATTEL SESAM-BLÄTTERTEIG TANNENBAUM



ZUTATEN

(für einen kleinen Tannenbaum/ ca. 4 Vorspeisen)

- 1/2 Glas Nabio Dattel Sesam
- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- Etwas Pflanzendrink zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 220°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
2. Den Blätterteig entrollen und an der langen Seite halbieren.
3. Die beiden Hälften aufeinanderlegen und den Umriss eines Tannenbaums daraus ausschneiden (Aus dem Abschnitt können Sterne zur Deko ausgestochen werden).
4. Die Hälften wieder voneinander trennen, eine Seite auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Dattel Sesam Aufstrich bestreichen und den zweiten Teig anschließend wieder passend darauflegen.
5. Waagrecht bis fast zur Mitte einige Streifen als `Zweige´ einschneiden und je 1–2-mal nach unten um die eigene Achse drehen.
6. Den Tannenbaum mit Pflanzendrink bestreichen, optional mit ausgestochenen Sternen dekorieren und im Ofen für 20-25 Minuten backen, bis er goldgelb ist.

