

Blätterbaum

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

200 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

100 g weiche Butter oder Margarine

Außerdem:

10 g Dr. Oetker Kakao

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Kokosraspel

brauner Zucker

Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen



etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Luftdicht verpackt ist der Blätterbaum maximal 8 Tage haltbar.

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Knetteig: Mische Mehl und Backin es in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig.

3. Bestreue die Arbeitsfläche mit etwas Mehl. Halbiere die Teigmenge und knete unter eine Hälfte den Kakao.

4. Rolle den dunklen Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa ½ cm dick aus, schneide daraus einen Baumstamm. Lege diesen so auf das Blech, dass genügend Platz für die Baumkrone bleibt. Knete den übrigen dunklen Teig wieder zusammen.

5. Rolle den hellen und den dunklen Teig getrennt dünn auf bemehlter Arbeitsfläche aus. Schneide oder steche Blätter aus. Bestreiche die Blätter mit etwas Wasser und bestreue sie mit Schoko-, Kokosraspel, braunen Zucker oder Haselnüssen.

6. Lege aus den Blättern einen äußeren Kreis in Größe der Baumkrone auf das Backblech. Die restlichen Blätter legst du von außen nach innen schuppenartig übereinander, so dass die Baumkrone ausgefüllt wird. Bestreiche dabei die innen liegenden Blattränder mit etwas Wasser, bevor neue Blätter angelegt werden. Schiebe das Blech in den Ofen.

Backzeit: etwa 20 Min.

7. Ziehe den Blätterbaum mit dem Backpapier auf ein Backblech und lass ihn erkalten.



Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 15 g, Kh: 31 g, kJ: 1.151, kcal: 275