



Pikante Tannenbaum-Blätterteig-Spieße

Knusprige Tannenbäumchen aus selbst gemachtem Kräuterbutter-Blätterteig, Bacon, Crème fraîche und Tomatenmark.

etwa 17 Stück

   aufwändig

  bis 100 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Tourierbutter:

etwa 25 g gemischte Kräuter , z. B. Basilikum, Rosmarin, Thymian, Petersilie, Kerbel
225 g sehr weiche Butter

Teig:

250 g Weizenmehl
25 g weiche Butter
½ TL Salz
125 ml kaltes Wasser
1 TL Essig , z.B. Apfelessig

Belag:

75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
etwa 1 TL Tomatenmark
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Pr. Zucker
etwa 17 Scheiben Bacon
(Frühstücksspeck) (etwa 300 g)

Außerdem:

etwa 17 Holzspieße

Wie mache ich pikante Tannenbaum-Blätterteig-Spieße?:

1 Tourierbutter:

Kräuter waschen, trocken tupfen, zupfen und mit der Butter in einem Rührbecher fein pürieren. Die Butter in einem Gefrierbeutel zu einem Quadrat (etwa 17 x 17 cm) ausstreichen und mind. 45 Min. in den Kühlschrank legen, bis die Butter wieder fest geworden ist.

2 Teig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 20 Min. in den Kühlschrank legen.

3 Belag:

Crème fraîche mit Tomatenmark verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.

4 Blätterteig:

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat (etwa 30 x 30 cm) ausrollen. Das Butterquadrat versetzt mittig darauflegen (Abb. 1).



- 5 Die Teigecken so darüberschlagen, dass die Butter eingepackt ist (Abb. 2). Das Teig-Butterquadrat zu einem Rechteck (etwa 25 x 20 cm) ausrollen. Je genauer und exakter der Teig ausgerollt wird (da dann die Butter gleichmäßig darin verteilt ist), desto gleichmäßiger geht er beim Backen auf.



- 6 Den Teig von der kurzen Seite her übereinanderschlagen, so dass 3 Lagen entstehen (Abb. 3). Dies nennt man "**einfache Tour**". Den Teig in Folie gewickelt mind. 20 Min. in den Kühlschrank legen.



- 7 Das Teigpaket drehen und erneut auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 25 x 20 cm) ausrollen. Nun den Teig von den beiden kürzeren Seiten her so zur Mitte hin einklappen, dass die Kanten aneinanderstoßen (Abb. 4).



- 8 Dann noch einmal zusammenklappen, so dass 4 Lagen entstehen (Abb. 5). Dies nennt man eine "**doppelte Tour**". Das Teigpaket wieder in Folie gewickelt mind. 20 Min. in den Kühlschrank legen.



- 9 Nun jeweils eine einfache und eine doppelte Tour inklusive Kühlzeiten wiederholen.
- 10 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

- 11 Den Teig zu einem Rechteck (etwa 51 x 28 cm) ausrollen und mit dem Crème-fraîche-Belag bestreichen. Die Platte in etwa 17 etwa 3 cm breite Streifen schneiden. Auf jeden Streifen eine Scheibe Bacon (etwas in die Länge gezogen) legen. Die Streifen so zusammenlegen, dass eine Tannen-Form entsteht (Abb. 6). Durch jede Tanne einen Holzspieß stecken, auf das Blech legen und anbacken.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

- 12 Die Tannenbaum-Spieße einmal wenden und fertig backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 5 Min.

Die Spieße auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen und am besten warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt frischer Kräuter können Sie auch tiefgekühlte Kräuter für die Tourierbutter nehmen.
- Das pikante Gebäck lässt sich 1 Tag im Voraus zubereiten oder auch einfrieren.