

# Tannenbaum-Brötchen

Knusprige Hefe-Brötchen - Teig-Dreiecke mit wenigen Schnitten schnell und einfach in Tannenbäume verwandelt.

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
150 ml Milch  
40 g weiche Butter oder  
Margarine  
1 Eiweiß (Größe M)  
1 TL Salz

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Milch

### Zum Verzieren:

ganze Haselnuss  
Kürbiskerne  
getrocknete Cranberrys

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Den Teig halbieren. Jedes Teilstück auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis (Ø 17 cm) ausrollen. Aus jeder Teigplatte 8 "Tortenstücke" schneiden. Teilstücke auf das Backblech legen. Die "Tortenstücke" auf jeder Seite 3 Mal knapp 1 cm einschneiden und die Ecken auseinanderziehen, so dass eine Tannenbaum-Optik entsteht.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- ④ Eigelb mit Milch verquirlen. Tannenbäume damit bestreichen. Haselnüsse halbieren. Die Tannenbäume mit Haselnüssen, Kürbiskernen und Cranberrys verzieren und 15 Min. ruhen lassen. Anschließend backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Min.**

Tannenbäume mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck lässt sich gut einfrieren.

