

Genießen

Claudia Hennicke-Pöschk

Donnerstag, den 22.12.2022

Süße Weihnachtstannen

Für 12 Stück

Zutaten:

Für den Plunderteig:

330 g Weizenmehl (Type 405)
40 g Zucker
1 TL Salz
8 g Vanillezucker (1 Packung)
180 g Milch
25 g frische Hefe
40 g weiche Butter

Für das Ziehfett:

150 g Butter
50 g Weizenmehl (Type 405)

Für die Nussfüllung:

30 g Zucker
70 g Haselnuskerne
(geröstet und gemahlen)
90 g Biskuitbrösel
1 TL Zimt
1 Eiweiß (Größe M)
50 ml Milch

Außerdem:

Mehl zum Bearbeiten
2 Backbleche
Backpapier
Puderzucker zum Absieben
Handrührer mit Knethaken
Spitze Küchenschere



Zubereitung:

1. Für den **Plunderteig** das Mehl in eine große Schüssel sieben. Zucker, Salz, Vanillezucker, Milch und Hefe zugeben und mit der Hand verkneten. Butter zugeben und den Teig kneten, bis er nicht mehr klebt. Teig in der Schüssel abgedeckt etwa 20 Minuten ruhen lassen.
2. Inzwischen für das **Ziehfett** Butter und Mehl mit den Knethaken des Handrührers verkneten, zu einem Rechteck 25 x 28 cm formen und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Plunderteig zu einem dünnen Rechteck 50 x 56 cm ausrollen.
4. Den Teig drei Mal einfach tourieren. Dazu das Ziehfett in einer Raute auf den Plunderteig legen. Plunderteig wie einen Briefumschlag einklappen und anschließend wieder zu einem langen 10 mm dicken Rechteck ausrollen. Teig dritteln und das erste Drittel einschlagen und das zweite Drittel drüber schlagen. Teigschichten um 90 Grad drehen und wieder ausrollen. Tourieren 3 Mal wiederholen.
5. Für die Nussfüllung Zucker, Haselnüsse, Biskuitbrösel und Zimt in einer großen Schüssel mischen. Eiweiß und Milch unterrühren.
6. 2 Bleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (50x30 cm) ausrollen. Auf einer Längshälfte des Teiges die Nussfüllung

verstreichen und die zweite Hälfte darüber klappen. Kanten leicht andrücken.

7. Eine Längsseite etwa alle 8 cm markieren, gegenüberliegende Seite beginnend bei 4 cm alle 8 cm markieren und den Teig anhand der Markierungen in 12 Dreiecke schneiden. Dreiecke mit einer spitzen Küchenschere in Tannenbaum-Konturen einschneiden. Jeweils 6 Tannenbäume mit Abstand auf ein Blech legen und 20 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

8. Inzwischen den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Tannenbäume auf den Blechen in der Ofenmitte nacheinander 15 – 20 Minuten backen. Auf den Blechen auf einem Gitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker absieben und luftdicht verpacken oder direkt genießen.