

# Blätterteig-Baum mit nutella®

Leicht

20 min



## ZUTATEN

### FÜR 4 PORTIONEN

1 Packung / 300 g Blätterteig

1 Eigelb

2 Esslöffel Milch

60 g nutella® für das Topping

Granatapfelkerne (optional für die Dekoration)

## ZUBEREITUNG



**1**

Den Backofen auf 190°C vorheizen.



**2**

Den fertigen Blätterteig auf Backpapier ausrollen. Den Teig in die Form eines Weihnachtsbaums schneiden.



**3**

Kurze Äste in den Baum schneiden, dabei am Stamm orientieren. Die Äste nach vorne drehen.

**4**

Eigelb und Milch verrühren und den Baum mit der Mischung bestreichen.

**5**

Den Teig 12-15 Minuten backen, abkühlen lassen und mit nutella® mithilfe einer Spritztüle verziern. Für einen besonders festlichen Look kann der Baum mit Preiselbeeren oder Granatapfelkernen verziert werden.

**Teile das Rezept mit den Hashtags #nutella  
und #nutellarezepte**