

# Pesto-Tannenbäume



## Zutaten

## So wird's gemacht:

Ca. 8-10 Tannenbäume

Für den Hefeteig:

100 ml Wasser

120 ml Milch

1 Pck. Trockenhefe

2 EL Honig

480 g Mehl

1 TL Meersalz

50 ml +1 TL Olivenöl

2 EL gemischte Kräuter

Für das Weihnachts-Pesto:

90 g Basilikum

1 Zweig Rosmarin

1 Zweig Thymian

80 ml Olivenöl

40 g Pinienkerne

1 Knoblauchzehe

50 g Parmesan

1 Msp. Salz

Außerdem:

50 g Mozzarella

1 Eigelb

1 EL Milch

30 g geriebenen Parmesan

Lauwarmes Wasser und lauwarme Milch mischen, Hefe mit dem Honig darin auflösen. 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Mehl, Salz, Olivenöl und gehackte Kräuter hinzufügen und zu einem homogenen Teig verkneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, etwas Mehl hinzufügen. Teig mit 1 TL Olivenöl einreiben, in die Schüssel geben und abgedeckt 90 Minuten ruhen lassen.

Für das Pesto Basilikum, Rosmarin, Thymian und Olivenöl in ein hohes Gefäß geben und grob pürieren. Pinienkerne rösten und hinzufügen, pürieren. Knoblauch fein hacken und unterrühren. Zum Schluss den Parmesan fein reiben und in die Masse geben, mit Salz abschmecken und in Gläser füllen, mit Olivenöl bis zum Glasrand auffüllen.

Den Teig in 8 Teile teilen. 1 Teigteil jeweils zu einem 20 cm langen Streifen ausrollen, diesen in drei Dreiecke schneiden. Ein Dreieck mit Pesto bestreichen und mit etwas geriebenem Mozzarella bestreuen, ein zweites Teigteil auflegen und erneut mit Pesto bestreichen, mit Mozzarella bestreuen. Das dritte Teigteil auflegen, gut andrücken. Den geschichteten Teig mit einer Schere an beiden Seiten in Streifen schneiden und einen „Stamm“ einschneiden. Die Seitenstreifen eindrehen, sodass der Tannenbaum entsteht. Auf das Backblech legen.

Eigelb mit Milch verrühren, Bäumchen bepinseln und mit Parmesan bestreuen.

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und Tannenbäume 15-20 Minuten goldbraun backen.