



# TANNENBÄUMCHEN AUS BLÄTTERTEIG

mit Bacon und Kräuterschmand

ADD-ON



Blätterteig



Schmand



Knoblauchzehe



Petersilie



Thymian



Holzspieße



Bacon (Scheiben)

30 Minuten

Stufe 2

Tag 1-5 kochen

Wasche die **Kräuter** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **1 kleine Schüssel** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



## 1 ZU BEGINN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

**Knoblauch** abziehen und fein hacken.

**Thymianblätter** abzupfen und zusammen mit den **Petersilienblättern** fein hacken.



## 2 SCHMAND VERRÜHREN

In einer kleinen Schüssel **Schmand**, gehackte **Kräuter** und **Knoblauch** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** mischen.



## 3 BLÄTTERTEIG SCHNEIDEN

**Blätterteig** samt Backpapier, mit der langen Seite zu Dir, ausrollen und gleichmäßig mit **Kräuterschmand** bestreichen. Rechte Hälfte des **Blätterteigs** mit **Bacon** belegen und linke Hälfte auf die rechte Hälfte klappen.



## 4 TANNENBÄUMCHEN FORMEN

**Blätterteig** quer in 8 Streifen schneiden. Jeden **Teig-Bacon-Streifen** schlangenförmig auf einen Holzspieß stecken. Schleifen etwas auseinanderziehen, damit der **Blätterteig** Platz hat aufzugehen. **Tannenbäumchen** seitwärts auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.



## 5 TANNENBÄUMCHEN BACKEN

**Tannenbäumchen** mit ein wenig **Milch\*** oder verquirltem **Ei\*** einpinseln. **Tannenbäumchen** auf der mittleren Schiene im Backofen 15 – 18 Min. knusprig backen, bis der **Blätterteig** goldbraun ist.



## 6 ANRICHTEN

Am Ende der Garzeit **Tannenbäumchen** kurz abkühlen lassen und warm oder kalt genießen.

**Guten Appetit!**

# 2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Blätterteig 1)	1
Schmand 5)	150 g
Knoblauchzehe ES	1
Petersilie/Thymian	10 g
Holzspieße	8
Bacon (Scheiben)	120 g
Ei* 2) für Schritt 2	1
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack

\* Gut, im Haus zu haben.

🍷 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 300 g)
Brennwert	1325 kJ/317 kcal	4.069 kJ/973 kcal
Fett	23,13 g	71,01 g
– davon ges. Fettsäuren	7,21 g	22,15 g
Kohlenhydrate	15,52 g	47,64 g
– davon Zucker	1,14 g	3,50 g
Eiweiß	6,34 g	19,45 g
Salz	0,604 g	1,853 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

## ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

## URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

[f](#) [@](#) [▶](#) [p](#) #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at