

Blätterteig Tannenbäume mit Spinat

Portionen: 10
Zubereitungszeit: 45 Minuten plus Kühl- und Backzeit

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
250 g TK Blattspinat
Salz und Pfeffer
1 Becher ANDECHSER NATUR Bio-Schmand
1 Tüte ANDECHSER NATUR Bio-Reibekäse
2 Blätterteige

So geht's

Zuerst die Zwiebel abziehen, klein würfeln und etwas Öl andünsten. Den Knoblauch ebenfalls abziehen und dazu pressen. Dann den Spinat dazugeben und nur kurz erhitzen, bis er aufgetaut ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend komplett abkühlen lassen.

Wenn der Spinat abgekühlt ist, Schmand und 100 g vom Reibekäse dazugeben und alles gut vermengen.

Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.

Einen Blätterteig ausbreiten und die Spinat-Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Den zweiten Blätterteig darauflegen und leicht andrücken.

Mit einem scharfen Messer längs 10 etwa 1,5 cm breite Streifen schneiden. Am Ende sollte ein etwa 4 cm breiter Streifen übrigbleiben.

Die 10 Streifen nun wellenartig zusammenfalten, sodass ein Tannenbaum entsteht. Die Holzspieße vorsichtig von unten durchstecken und den Blätterteig etwas auffächern, sodass kleine Lücken zwischen den einzelnen Bahnen entstehen. So hat der Blätterteig ausreichen Platz um beim Backen aufzugehen.

Aus dem übrigen gefüllten Blätterteig 10 Sterne ausstechen. Alternativ können auch 12 Streifen geschnitten und keine Sterne ausgestochen werden. So bleiben keine Reste vom Ausstechen übrig. Diese kann man aber natürlich auch etwas zusammenfalten und mit backen.

Tannenbäume und Sterne auf das Backblech legen und den restlichen Käse über beides streuen.

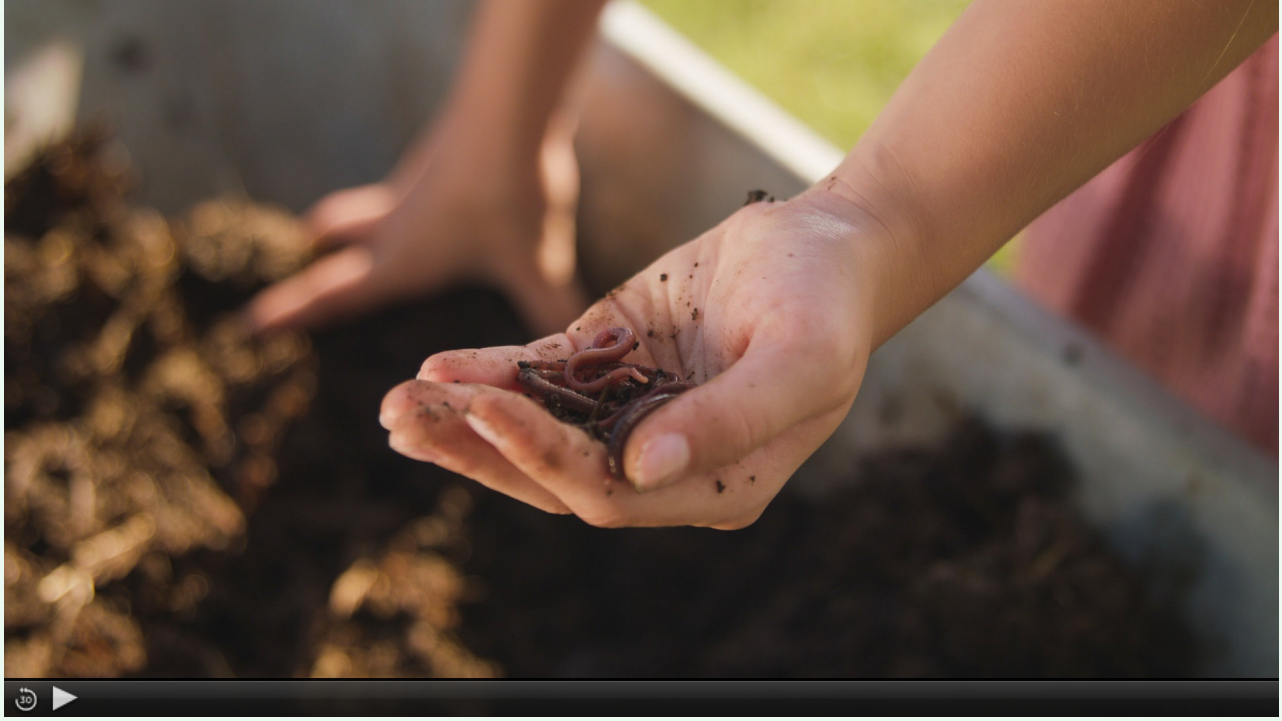
Etwa 25-30 Minuten goldbraun backen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

