Nutella-Tannenbaum 🌲

Zutaten:

- Nutella
- Blätterteig (2 Rollen)
- Puderzucker

Zubereitung:

- Zuerst rollst du den Blätterteig aus.
- Dann schneidest du mit einem Messer einen Blätterteig die Form eines Tannenbaumes aus. 🌲
- Danach bestreichst du den Teig mit Nutella.
- Anschließend legst du den zweiten Blätterteig auf dem mit Nutella bestrichenen Blätterteig auf und schneidest entlang des Nutellas die Form ein.
- Den übrigen Teig entfernst du und schneidest dann mit dem Messer ca. messerbreite Streifen von der Mitte nach außen.
- Zuletzt drehst du die Streifen zweimal und backst es für ca. 25-30 Minuten bei 200°C Umluft.
- Mit Puderzucker bestreuen und dann kannst du es am Besten warm genießen.🍽️

GUTEN APPETIT!!!🍫