

Kochen

Stefanie Biedermann

Donnerstag, den 16.12.2021

Pesto-Tannenbäume aus Hefeteig

Für 8 Stück

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- 1 Pck. Trockenhefe
- 2 EL Honig
- 100 ml Wasser, lauwarm
- 120 ml Milch, lauwarm
- 480 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 TL Salz
- 50 ml Olivenöl
- 2 EL Kräuter, gemischt (z.B. Petersilie, Schnittlauch oder Basilikum)
- 1 TL Olivenöl zum Bestreichen des Teiges

Für das Feldsalat -Pesto:

- 150 g Feldsalat
- 30 g Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Parmesan, gerieben
- 1 Bio-Zitrone, davon den Saft und Abrieb
- 100 ml Rapsöl
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Außerdem:

- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Für den Teig die Hefe mit dem Honig, lauwarmem Wasser und lauwarmer Milch in einer Schale gleichmäßig verrühren. Hefemischung ca. 15 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Weizenmehl mit Salz, Olivenöl und Kräutern in eine große Rührschüssel geben und vermischen. Die Hefemischung dazu geben und alles mit dem Knethaken des Handrührers 2–3 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit etwas Öl bestreichen, damit er nicht austrocknet und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit für das Pesto den Feldsalat waschen und putzen. Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne hellbraun anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Den Knoblauch schälen
4. Feldsalat, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan und 2–3 EL Zitronensaft in einem Standmixer fein pürieren. Dabei das Rapsöl zugießen und alles schön cremig pürieren. Das Pesto mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Pesto in ein Glas füllen.
5. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Dann in 8 Portionen teilen. Jede Portion zu einem Steifen (ca. 20 x 10 cm) ausrollen. Jeden Streifen in 3 Dreiecke schneiden. Anschließend jeweils ein Dreieck mit Pesto bestreichen und mit etwas Käse bestreuen. Ein weiteres Dreieck auflegen und ebenfalls mit etwas Pesto bestreichen, optional mit Käse bestreuen. Das dritte Dreieck auflegen und gut andrücken. Die Dreiecke mit einem Messer oder Schere an



beiden Seiten in Streifen schneiden und einen Stamm einschneiden. Die Seitenstreifen eindrehen, sodass ein Tannenbaum entsteht.

7. Tannenbäume mit Pesto bestreichen und mit dem übrigen Käse bestreuen. Auf die Backbleche legen und im vorgeheizten Backofen 15–20 Minuten backen.
8. Die Tannenbäume herausnehmen und abkühlen lassen.

Tipp: Das übrige Pesto in ein Glas füllen und etwas Rapsöl darauf geben. Im Kühlschrank hält sich das Pesto ca. 2 Wochen.