

Herzhafter Tannenbaum

Zubereitet mit: Knorr

ca. 115 min | einfach

Zutaten

für 10 Portionen

- 600 g Weizenmehl Type 1050
- 1/2 TL Jodsalz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 3 EL Olivenöl
- 450 g tiefgekühlter Blattspinat
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- 200 g körniger Frischkäse
- 1 1/2 schwach geh. TL KNORR Bouillon Gemüse 7L Glas
- 1 Prise Jodsalz
- Milch zum Bestreichen

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1238 kJ
Energie (Kilokalorien):	296 kcal
Fett:	7,7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,5 g
Kohlenhydrate:	42 g
davon Zucker:	1,7 g
Ballaststoffe:	4,2 g
Eiweiß:	11 g
Salz:	0,69 g

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Salz, Trockenhefe, 3 EL Olivenöl und 350 ml lauwarmes Wasser in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Rührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

2. Für die Füllung Spinat auftauen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln und in 1 EL heißem Olivenöl dünsten. Spinat gut mit den Händen ausdrücken, grob hacken, zu den Zwiebeln geben und kurz mitdünsten. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Frischkäse und Knorr Gemüse Bouillon unterrühren.

Evtl. mit Salz abschmecken.

3. Teig noch einmal mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Teig in 2 Portionen teilen. Erste Teigportion rechteckig auf 30x40 cm ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Zweite Teigportion ebenfalls in gleicher Größe ausrollen. Füllung auf den ersten Teigboden geben und gleichmäßig verteilen. Mit dem zweiten Teigboden abdecken und etwas andrücken.

4. Mit einem Messer einen großen Tannenbaum ausschneiden. Anschließend die Seiten des Baums in ca. 2 cm breite Streifen einschneiden, dabei einen mittleren Baumstamm belassen. Die einzelnen Streifen spiralförmig 2-3 Mal eindrehen. Aus den abgeschnittenen Teigplatten mit einem sternförmigen Plätzchenausstecher Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Tannenbaum und Sterne mit Milch bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 175 °C) 25-30 Minuten backen. Herausnehmen und am besten gleich warm servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Schmücken? Na klar! Verteile einfach Cocktailtomaten als „Kugeln“ auf den „Zweigen“!

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 45 min Backzeit: 25 min Gehzeit: 45 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen