Weihnachtsbaum aus Hefeteig

Zutaten für eine Hefe-Weihnachtsbaum

Für den Hefeteig

- 300 ml Milch
- 1 Ei
- 42 g frische Hefe (1 Würfel)
- 25 g Butter
- 80 g Zucker
- ½ TL Salz
- 600 g Weizenmehl

Für die Füllung

- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 45 g Zucker
- 1 Ei
- 2 TL Ceylon-Zimt
- 60 ml Milch
- 30 g Butter (flüssig)

Zum Bestreichen

- Nutella

Für die Deko

- Puderzucker

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

Zubereitung des Hefeteigs mit dem Thermomix

Gebt zuerst die Milch mit der Hefe, der Butter und dem Zucker in de Mixtopf und verrührt alles für 2,5 Minuten und 37°C auf Stufe 2.

Dann gebt ihr die restlichen Zutaten dazu und knetet den Hefeteig auf der Knetstufe für 3 Minuten.

Dann kommt der Teig für etwa 1 Stunde in einer Schüssel, die ihr mit einem sauberen Tuch bedeckt, an einen warmen Ort.

Zubereitung des Hefeteigs ohne Thermomix

Erhitzt in einem kleinen Topf die Milch bis sie lauwarm ist. Dann gebt ihr den Zucker zu und rührt, bis er sich aufgelöst hat. Zerbröckelt die Hefe in die Milch und verquirlt die Masse dann zu einer einheitlichen Flüssigkeit - seht gut geht das auch, wenn ihr kurz den Pürierstab zur Hilfe nehmt.

Anschließend gebt ihr die Hefemilch in einer großen Schüssel zum Mehl, fügt rasch das Ei, Salz und die Butter zu und verknetet dann alles zu einem geschmeidigen Teig.

Dann kommt der Teig für etwa 1 Stunde in einer Schüssel, die ihr mit einem sauberen Tuch bedeckt, an einen warmen Ort.

Zubereitung der Nussfüllung

Für die Nussfüllung verrührt ihr kräftig alle Zutaten.

Tannenbaum aus Hefeteig zubereiten

Teilt euren Hefeteig in 3 Teile und rollt diese zu gleich großen Platten aus.

Schneidet nun die Form eines Tannenbaums aus der ersten Platte und bestreicht diese mit der Nussmasse.

Dann nehmt ihr euch die zweite Hefeteigplatte und legt diese obendrauf. Schneidet das Muster des Tannenbaums nach und bestreicht die Platte dann mit Nutella.

Jetzt kommt die dritte Hefeteigplatte oben drauf und ihr schneidet ebenfalls das Muster des Tannenbaums nach.

Nun schneidet ihr den Tannenbaum an den Seiten jeweils streifenweise bis zum Stamm ein.

Verwirbelt die Streifen dann, indem ihr sie etwas in sich verdreht.

Anschließend geht es für den Weihnachtsbaum aus Hefeteig bei 175°C für etwa 30 Minuten in den Backofen.

Vor dem Verzehr bestreut ihr den Weihnachtsbaum dann noch mit Puderzucker. Wir wünschen euch guten Appetit!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.