

## Weihnachtsbaum aus Hefeteig



Ein Weihnachtsbaum aus Hefeteig ist ein süßes Gebäck, das sich gut für Weihnachtsfeiern eignet. So wie die Nutellablume im Sommer, wird auch der Weihnachtsbaum aus Hefeteig mit Nutella gefüllt. Zusätzlich machen wir eine leckere Nussmischung in eine Schicht.

- **Für den Hefeteig**
- 300 ml Milch
- 1 Würfel Hefe
- 25 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 TL Salz
- 600 g Mehl
- **Für die Nussfüllung**
- 150 g gemahlene Nüsse
- 45 g Zucker
- 1 Ei
- 2 TL Zimt
- 60 ml Milch

- 30 g flüssige Butter
- **Außerdem**
- Nutella zum Bestreichen
- etwas Puderzucker

### **Zubereitung des Hefeteigs mit dem Thermomix**

Gebt zuerst die Milch mit der Hefe, der Butter und dem Zucker in den 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.



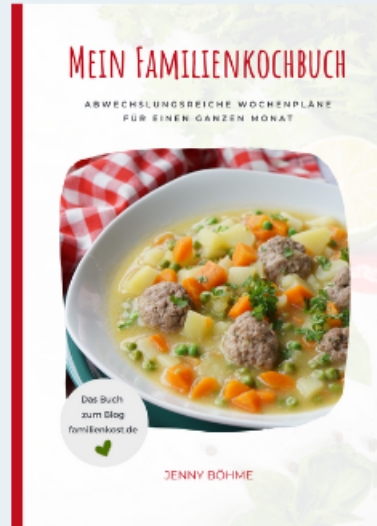
Anschließend geht es für den Weihnachtsbaum aus Hefeteig bei 175°C für etwa 30 Minuten in den Backofen.

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

**Unsere Empfehlung für Dich:**

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>