"Silvia kocht" - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Christbaum zum Naschen

<u>Zutaten</u>

(6 Personen)

Für den Christbaum

- 2 fertige rechteckige Blätterteig-Blätter
- 2 EL Sesamkörner
- 1 verquirltes Ei

Für das Pesto

- 1 Bund Petersilie
- 10 g Pinienkernen
- ein daumengroßes Stück Parmesan, gerieben
- Olivenöl

Zubereitung

Erstes Blatt Blätterteig damit bestreichen, mit einem weiteren Blatt Blätterteig zudecken, Christbaumform ausschneiden, Zweige drehen und formen.

Mit verquirltem Ei bestreichen, Sesamkörner bestreuen und im 180 Grad im heißen Ofen backen.

Aus den Resten Sterne formen und mitbacken.

Quelle: ORF extra