# Pikante Weihnachtsbäume

**Aus saftigem Brotteig entstehen im Handumdrehen zauberhafte Weihnachtsbäume. Mit aromatischer Kräuterbutter bestrichen, erhalten die formschönen Brotteig-Bäumchen eine ganz besondere Note. Eine liebevolle Idee für die Weihnachtszeit – so schmeckt das Abendbrot gleich doppelt lecker.**

**glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende**

Für 4 Stück = ein Backblech

**Für den Teig:**
1 Packung (400g) Backmischung RUSTIKAL von Tanjas glutenfrei
2 TL (8g) Salz
1 Prise Zucker
½ Würfel Frischhefe ODER 1 P. Trockenhefe
335g lauwarmes Wasser
50g Joghurt (ggf. laktosefrei) oder eine pflanzliche Joghurtalternative
1 EL glutenfreier Essig

**Außerdem:**
glutenfreies Mehl zum Formen
20g Kräuterbutter (ggf. laktosefrei)
Etwas Emmentaler am Stück
Etwas frischen Rosmarin

1. Für den Teig Backmischung, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben.

2. Frisch- oder Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen. Hefewasser, Joghurt und Essig zum Mehlgemisch geben. In etwa 4 Minuten einen gleichmäßigen Teig herstellen. Hierzu eignet sich ein Rührgerät mit Knethaken bestens.
3. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen, den Teig darauf geben, zu einer Kugel formen und dann etwa 0,5cm dick zu einem Rechteck ausrollen. Anschließend mit einem Pizzaschneider 3cm breite Teigstreifen schneiden.
4. Die Teigstreifen so falten, dass vier kleine Weihnachtsbäume entstehen und anschließend mit der Hand etwas flach drücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad Umluft auf mittlere Schiene einschieben und die Weihnachtsbäume etwa 30 Minuten backen.
6. Die noch heißen Weihnachtsbäume sofort mit geschmolzener Kräuterbutter bepinseln. Dann auskühlen lassen.
7. Aus Emmentaler 4 Sterne ausstechen.
8. Je einen Holzspieß durch einen Weihnachtsbaum stechen und am oberen Ende mit einem Emmentaler-Stern abschließen. Die Bäumchen mit Rosmarin verzieren.

**Fruktosearm – Tipp:** Zucker durch Reissirup und Essig durch verdünnte Essig-Essenz ersetzen.

**Hefefrei – Tipp:** Anstatt Hefe ein Päckchen Backpulver zum Mehl mischen. Das Wasser muss nicht lauwarm sein.

**Tipp:** Auch die Backmischungen SAATEN, DUNKEL, HAFERBROT und BROTGEWÜRZ von Tanjas glutenfrei sind ideal als Basis für die pikanten Weihnachtsbäume.

**Bild 1: Die Teigstreifen zu Bäumchen legen.**

**Bild 2: Die fertig gebackenen Bäumchen.**

**Weitere Bilder: Fertig dekorierte Bäumchen.**

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de