

Tannenbaum

Zutaten:

375 g	Dinkelmehl 630
75 g	Butter
½ Würfel	Hefe
190 ml	Milch
	Salz
150 g	Schwarzwälder Schinken, gewürfelt
100 g	Käse, gerieben
1 Becher	Crème Fraîche
1	Ei

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken.

Weiche Butter, Hefe, Milch und Salz zugeben.

Alles gut vermengen und ca. 5 Minuten auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.

Für die Füllung Schinken, Käse und Crème Fraîche verrühren.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Den Teig durchkneten und zu einem Quadrat ca. 30 cm x 30 cm auswellen. Das Quadrat in ein großes Dreieck (in der Mitte) und zwei kleine Dreiecke rechts und links ausschneiden.

Die beiden kleinen Dreiecke zu einem großen zusammenlegen und die mittlere Schnittstelle zusammendrücken. Die Füllung auf das Dreieck streichen und das große Dreieck auf die Füllung legen. Den Teig rechts und links in 3 cm dicke Streifen schneiden, dabei nicht ganz bis zur Mitte durchschneiden. Die Teigstreifen zwirbeln.

Das Ei verquirlen und den Tannenbaum damit bestreichen.

Den Tannenbaum ca. 25 Minuten bei 180 °C backen.

Guten Appetit!