



Pesto Tannenbaum

Dieser Pesto-Weihnachtsbaum bringt festlichen Genuss auf den Tisch: Fluffige Mini-Brötchen mit würziger Pesto-Füllung werden in Tannenbaumform angerichtet und mit aromatischem Rosmarin-Mandel-Crunch oder grünem Pesto Genovese verfeinert. Das weihnachtliche Fingerfood aus dem Airfryer eignet sich perfekt als Vorspeise, zum Teilen mit Gästen oder für das nächste Adventssessen.

Zutaten

4 Portionen

Tannenbaum

250 g Weizenmehl (Type 405)

0.5 TL Zucker

0.5 TL Byodo Bio-Meersalz, fein

10 g Hefe, frisch

1 Ei

5 EL Byodo Brat-Olive Mediterran

90 ml Wasser, lauwarm

6 TL Byodo Pesto Rosso

2 EL Byodo Pesto alle Genovese

Zubereitung

Für die Mini-Brötchen Mehl, Zucker, Salz und frische Hefe in einer Schüssel vermischen. Ei, 2 EL Byodo Brat-Olive Mediterran und zunächst etwa 90 ml lauwarmes Wasser hinzufügen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten und bei Bedarf etwas mehr Wasser ergänzen. Den Teig mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und an einem warmen, zugluftgeschützten Ort etwa 60-90 Minuten gehen lassen, bis er deutlich aufgegangen ist.

In der Zwischenzeit den Rosmarin-Mandel-Crunch vorbereiten. Dafür die Mandeln und die Rosmarinnadeln fein hacken. Beides mit den Semmelbröseln und 3 EL Byodo Brat-Olive Mediterran in einem geeigneten Airfryer-Behälter vermischen. Bei 190 °C etwa 3 Minuten rösten, anschließend durchmischen und weitere 2 Minuten rösten. Den Crunch danach abkühlen lassen.

Den aufgegangenen Hefeteig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 11 gleich große Portionen teilen. Jede Portion zu einem flachen Kreis formen, etwa ½ TL Byodo Pesto Rosso in die Mitte geben und den Teig sorgfältig verschließen. Anschließend zu einer Kugel formen.

Den Airfryer-Behälter leicht mit Byodo Brat-Olive Mediterran einfetten und die Mini-Brötchen mit etwas Abstand hineinlegen. Je nach Größe des Geräts in mehreren Durchgängen bei 160 °C etwa 7 Minuten backen. Die Brötchen anschließend dünn mit Brat-Olive bestreichen und weitere ca. 7 Minuten backen, bis sie goldbraun und durchgebacken sind.

Die fertigen Mini-Brötchen auf einer Servierplatte in Form eines Tannenbaums anrichten. Mit Byodo Pesto Genovese verzieren und den Rosmarin-Mandel-Crunch darüberstreuen. Am besten warm servieren und gemeinsam genießen.