

Weihnachtsbaum

200 g Safran, 50 g Hefe, 200 g Zucker, 300 ml Milch,
1 Ei, 200 g Butter, Prise Salz 750 g Mehl einen
Hefetig zubereiten. Wenn der Teig schön gegangen ist
in 13 Teile verteilen und jeweils eine Schlange rollen.

In der Mitte eine Schlange vertikal doppelt legen
(das ist der Stamm). Die anderen Schlangen recht
und links an den Stamm anlegen und in Spiralen

aufrollen. Es muss eine Weihnachtsbaumform
entstehen. Alles mit Ei bestreichen und mit
Cocktailkirchen "schmücken" (in den Teig drücken).

Dann backen - gute 20 Minuten bei 180°C.

Die Hefetigscheiben beim Verspeisen mit
Butter und Zimt-Fruclitnarmelade bestreichen.