

# Weihnachtsbäume

11. Dezember 2023

## 4 Personen

Kochzeit: 20

Vorbereitungszeit: 15

### Zutaten:

#### **100g Traditions-Beinschinken**

1 Pkg. Blätterteig

3 EL Frischkäse

1-3 Scheiben Gouda

Gegrillte Zucchini (od. eingelegt)

1 Ei

Etwas Gouda im Ganzen

### Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zucchini in dünne Scheiben schneiden.

Den Blätterteig ausrollen, mit Frischkäse, Traditions-Beinschinken, Zucchini und Käse belegen.

Den Teig der Länge nach in dünne Streifen schneiden, in Lagen aufrollen (unten breiter und nach oben hin schmaler) und auf Spieße stechen. Am Spieß sollte an der Baumspitze noch etwas Platz frei bleiben.

Im Backofen für etwa 15 - 20 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit mit einem Keksausstecher den Gouda im Ganzen kleine Sterne ausstechen.

Die fertig gebackenen Weihnachtsbäume kurz abkühlen lassen und an die Baumspitze die ausgestochenen Stern-Käse-Stücke stecken

