Blätterteig-Tannenbaum

mit Kren-Schinken

Was du dazu benötigst

100g Kren-Schinken
2 Pkg. Blätterteig
150g Pesto
75g Frischkäse, natur
70g, Käse, gerieben
1 Ei

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Packung Blätterteig vorsichtig ausrollen und samt Backpapier auf ein Backblech legen. Das Backblech der Länge nach hinlegen.

Den Frischkäse mit Pesto verrühren und auf dem Blätterteig verteilen. Anschließend den Kren Schinken gleichmäßig drauf verteilen.

Die zweite Packung Blätterteig ausrollen, auf die Kren Schinken-Schicht legen und mit den Fingern gut andrücken.

Mit einem scharfen Messer auf beiden Seiten ein spitzes Dreieck ausschneiden, sodass eine Tannenbaumform entsteht. Auf der unteren Seite einen Stamm ausschneiden.

Das Dreieck auf beiden Seiten mit einem Abstand von ca. 1,5 bis 2cm vor der Mitte (Baumstamm) Äste einschneiden. Die entstandenen Streifen eindrehen.

Ein Ei verquirlen, den Tannenbaum damit bestreichen und den geriebenen Käse darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Passend zur Farbe eines Baumes ein grünes Pesto verwenden.

Portionen

6 Portionen

Dauer

30 Minuten
Vorbereitung: 10 Minuten
Kochzeit: 20 Minuten

Level

Mittel