

Blätterteig Tannenbaum Spieß mit Schinken und Käse

Zutaten für 25 Stück:

- 2 Rollen Blätterteig
- Schwarzwälder Schinken (6 Scheiben)
- Käse (6 Scheiben)
- 25 Holzspieße
- 2 Eigelb



Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

- Weiche die Holzspieße in kaltem Wasser ein. Das machen wir, damit der Teig später nicht so kleben bleibt.
- 2. Rolle den Blätterteig aus. Belege eine Teigplatte mit Schinken.
- 3. Verteile darauf die Käsescheiben.
- 4. Lege die zweite Blättereigplatte darauf.
- 5. Schneide den belegten Blätterteig mit einem Pizzaroller in Streifen. Helfenden Kindern gelingt das gut mit unserem <u>Kindermesser</u>.
- 6. Trockne die Holzspieße ab. Heize den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze auf.
- 7. Stecke die Blätterteigstreifen spiralförmig auf die Holzstäbchen.
- 8. Verrühre das Eigelb und pinsel die Blätterteig-Spieße damit ein.
- 9. Backe die Blätterteig Tannenbäume für 8-10 Minuten.

Ein Rezept von Familienkost ®

Jenny Böhme - familienkost.de



10. Stich aus Käse und Apfel Sterne aus. Stecke sie nach dem Backen als Krone auf die Spieße.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.