

Rezept für die Feiertage: Weihnachtsbaum im Blätterteig



Zutaten:

- 2 Rollen Blätterteig
- Roter Pesto
- Käse (Parmesan oder Emmentaler)
- 2 Scheiben Salami (oder Schinken)
- Senf

Für die süsse Variante:

- Schokocreame (oder andere süsse Streichcremes)

Material:

- Schneidebrett
- Messer
- Käsereibe
- Backblech
- Backpapier
- Streichmesser



1

Teig ausrollen.



2

Einen Weihnachtsbaum in den Teig schneiden.



3

Das Gleiche beim zweiten Teig machen.



4

Die Reste vom Teig zur Seite legen.



5

An den Seiten Linien in den Teig schneiden. (1 cm Abstand) Mitte frei lassen!



6

Das Gleiche beim zweiten Teig machen.



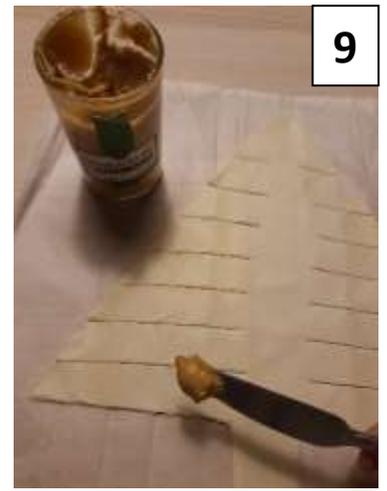
7

Reibe den Käse.



8

Schneide die Salami.



9

Bestreiche eine Seite mit Senf.



10

Die Mitte bleibt frei.



11

Bestreiche die andere Seite mit Pesto.



12

Als **Dessert** kannst du eine Schokocreme benutzen



13

Verteile den Käse auf der Seite mit Senf



14

Verteile die Salami auf der Seite mit Pesto



15

Den zweiten Blätterteig auflegen

16



Alle Äste nun verdrehen

17



Weihnachtsbaum in den Ofen stellen.
30 Minuten - 180 Grad.



**Wir wünschen einen
guten Appetit!**

