

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:

1. 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 Blätterteigplatte darauf.
5. Schneide den belegten Blätterteig mit einem Pizzaroller in Streifen. Helfenden Kindern

gelingt das gut mit unserem [Kindermesser](#).

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.

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](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

