

Pesto-Tannenbaum.

 **15 Min.**

Vorbereitung

 **30 Min.**

Gesamtzeit

 **leicht**

Aufwand

Zutaten:

- Holzspieße/Schaschlikspieße
- g (1 Rolle) Blätterteig aus dem Kühlregal (z.B. Penny Ready)
- EL Pesto Genovese (z.B. San Fabio)
- g Frischkäse
- g Grana Padano Flakes (z.B. San Fabio)
- Eigelb
- EL Milch
- grüne Oliven ohne Stein (z.B. Orto Mio)
- g Gouda oder Edamer am Stück
- Salatgurke

Zubereitung:

- 1** Holzspieße in Wasser legen. Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 2** Pesto mit dem Frischkäse verrühren.
- 3** Den kalten Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen und eine Hälfte (quer) gleichmäßig mit der Pesto-Creme bestreichen.
- 4** Die Grana Padano Flakes darüber streuen.
- 5** Die unbelegte Blätterteighälfte über die Füllung klappen und dabei die Teigländer „Kante an Kante“ legen. Leicht andrücken.
- 6** Spieße aus dem Wasser nehmen und trocken tupfen.
- 7** Teig noch auf dem Papier mit einem Messer oder Pizzaroller in 8 ca. 2,5 cm breite Streifen schneiden – der Länge nach, also von einer der beiden kurzen Seiten aus.
- 8** **Jetzt wird das erste Bäumchen geformt:** Einen Streifen vom Papier nehmen und auf dem Backblech schlangenförmig drapieren. Die Basis ist breit und wie beim Tannenbaum wird es zur Spitze hin immer schmaler.
- 9** Mittig einen abgetrockneten Spieß hindurchstecken.
- 10** Mit den anderen Teigstreifen ebenso verfahren und die Bäumchen mit reichlich Abstand zueinander auf dem Blech verteilen.

Pesto-Tannenbaum.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

- 11 Eigelb mit Milch glatt rühren und Bäumchen damit einpinseln und im Ofen in ca. 12 Min. goldbraun backen.
- 12 Gurke waschen, trocken reiben, quer in 8 dicke Stücke schneiden und auf einem Brettchen oder einer Platte verteilen.
- 13 **Anrichten:** Aus dem Käse kleine Sterne ausstechen und auf die Baumspitze stecken. Alternativ Oliven auf die Spitze der Bäumchen stecken.
- 14 Die aufgespießten Tannenbäume in die „Gurkenständer“ stecken. Tipp: Sind die Spieße zu lang und stehen die Bäume zu wackelig, dann die Spieße einfach etwas mit einer Schere kürzen.
- 15 Der Snack schmeckt warm oder abgekühlt super lecker.