



Blätterteig Tannenbaum Spieße

Blätterteig Tannenbaum Spieße

2 Stück(e) Blätterteig aus dem Kühlregal

5 Esslöffel Liakada Paprika-Ajvar scharf

7 Scheibe(n) Käse

1 Ei, verquirlt

Holzspieße oder Schaschlikspieße

Optional Käse Sterne

Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 16 Personen

Blätterteig Tannenbaum Spieße

1.

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (oder 180 °C Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Einen Blätterteig ausrollen und komplett mit Ajvar bestreichen. Den Käse gleichmäßig darüber verteilen.

Dann wird der zweite Blätterteig genau über den belegten Blätterteig gelegt (vorsichtig andrücken). Der Blätterteig wird dann längs in etwa 2-3 cm breite, gleichmäßige

Streifen geschnitten.

Nun jeden Streifen vorsichtig in Form eines Tannenbaums auf die Holzspieße aufstecken. Unten breiter beginnen und nach oben schmaler werden, bis eine Tannenbaumform entsteht.

Die Spieße auf das vorbereitete Backblech legen, die obere Seite mit etwas Ei bestreichen und für etwa 12–15 min. backen, bis der Blätterteig aufgegangen und goldbraun ist.

Die Tannenbaum-Spieße leicht abkühlen lassen und nach Belieben mit einem Käse Stern dekorieren.