



Blätterteig Tannenbaum

mit Kochschinken

Zutaten für 20 Stück:

- 1 Packung (500 g) WOLF Thüringer Kochschinken
- 1 Packung fertiger Blätterteig
- 1 Becher Schmand
- 1 Ei
- 20 Holzspieße

So wird's gemacht:

1. Holzspieße in kaltem Wasser einweichen. Blätterteig samt Backpapier entrollen, mit Schmand bestreichen, Salz und Pfeffer nach Geschmack und dann mit Schinken belegen. Quer in ca. 20 Streifen (à ca. 2 x 24 cm) schneiden.
2. Holzspieße trocken tupfen. Jeden Teig-Schinken-Streifen schlangenförmig auf einen Holzspieß stecken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
3. Eigelb und 1 EL Wasser verquirlen. Teigstreifen damit einstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 230 °C/Umluft: 210 °C/ Gas: s. Hersteller) 12 – 14 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog