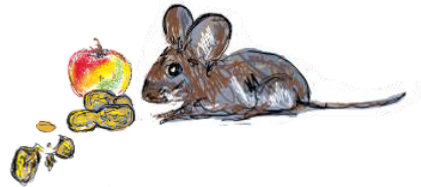


Knusperbäume

Zutaten

- Blätterteig
- Kochschinken
- rotes Pesto
- Holzspiesse



Zubereitung

1. Den Blätterteig ausrollen und dünn mit rotem Pesto bestreichen.
2. Den Teig längs in ca. 2,5 cm breite Streifen schneiden.
3. Schinken in Streifen schneiden und die Blätterteigstreifen belegen.
4. Jeden Streifen in Wellen zusammenlegen, so dass es oben eine Tannenbaumspitze gibt.
5. Jetzt die Tannenbäume mittig auf die Spiesse schieben.
6. 15 – 20 min goldbraun backen

Variation

Tannenbaum-Spiesse aus Früchten oder Gemüse



Purzelbaum Schweiz

19. Dezember