

APÉRO-TANNENBÄUMCHEN

Zubereitung: 10 Minuten

Backen: 20 Minuten

Zutaten (für 8 Stück)

- 1 rechteckiger Blätterteig
- 100g Kräuterfrischkäse
- 150g Schinken
- 1 Ei
- 8 Holzstäbchen
- Optional: schwarzer Sesam

Zubereitung

1. Holzstäbchen 30 Minuten in Wasser einlegen (damit sie im Ofen nicht verbrennen).
2. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Blätterteig auslegen und mit dem Kräuterfrischkäse bestreichen.
3. Schinken auf den bestrichenen Blätterteig legen. Blätterteig quer in acht gleich grosse Streifen schneiden.
4. Die Streifen einklappen und der Länge nach eine Tannenbaumform legen. Aufspiesen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit verquirltem Ei bestreichen. Wer mag kann noch etwas schwarzen Sesam darüber streuen.
5. Rund 20 Minuten backen, bis die Tannenbäumchen schön goldbraun sind.

Tipp:

Die Tannenbäumchen machen sich wunderbar auf einer grossen Apéroplatte. Die Apéroplatte kann nach Belieben mit Käse, Trockenfleisch und Früchten bestückt werden. Ergänzt mit den Kambly ApériSticks Kartoffel & Rosmarin sowie den ApériSticks Randen, den Kambly Ficelles au Fromage et aux Légumes und den Ficelles aux Olives Vertes et Noires, steht den Gästen eine reiche Auswahl an gluschtigen Apérostückchen zur Verfügung.

