Rosa Weihnachtsbaum mit Pink Queen Cheese

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **30 min.**
Backzeit : **20 min.**

Zutaten

- 200 g geriebener Pink Queen Cheese
- 2 Rollen Blätterteig
- 1 Eigelb

Zubereitungschritte

1. Backofen auf 200 °C vorheizen (Stufe 6–7).
2. Die beiden Blätterteigrollen ausrollen und übereinanderlegen. Den Teig in einer Dreiecksform schneiden, dann die beiden Teigschichten trennen. Den einen Dreieck großzügig mit geriebenem Pink Queen Cheese bestreuen, dabei an den Rändern einen Teigstreifen von ca. 3 Zentimetern frei lassen.
3. Die zweite Teigschicht darüberlegen und die Ränder mit einer Gabel andrücken.

4. Zeichnen Sie mit der flachen Seite des Messers ein Rechteck von oben nach unten durch das Dreieck, um den Baumstamm zu bilden. Schneiden Sie den Fuß an der Basis aus dem Teig aus.
5. Um die Zweige zu formen, beide Seiten ab den Extremitäten des Tannenbaums in 2 cm breiten Streifen schneiden, dabei die Mitte aussparen.
6. Die einzelnen Streifen um sich selbst drehen.
7. Den Tannenbaum auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und den Blätterteig mit geschlagenem Eigelb bestreichen. 20 Minuten backen.
8. Noch warm zum Aperitif servieren.

? **Tipps und Tricks:** Schmücken Sie Ihren Tannenbaum mit Kugeln aus Kirschtomaten und Girlanden aus geräucherten Schinkenscheiben.

FROMI

FROMI

FROMI

FROMI