

Blätterteig-Weihnachtsbäumchen

mit Kalbslyoner

Zeit: 20 Min

Schwierigkeit: Mittel

Kategorie: Aus dem Ofen

In der Weihnachtszeit macht backen und kochen besonders viel Spaß! Mit diesen kreativen Weihnachtsbäumchen verzauberst du nicht nur deine Gäste, sondern schmückst auch noch zusätzlich den Weihnachtstisch! Und bei gerade einmal 172 Kalorien pro Portion kann man auch an Weihnachten sorglos schlemmen!

Zutaten

Portionsgröße: 12 Person(en)

1 Packung	Blätterteig (275 g)
6 EL	Rotes Pesto mit getrockneten Tomaten
250 g	soLESS Kalbslyoner
1	Eigelb
1 EL	Milch
4 dicke Scheiben	Käse (für 12 Sterne)
	12 Metallspieße

Zubereitung

1. Zur Vorbereitung den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Lyoner in sehr dünne Scheiben schneiden und beiseite stellen.
2. Das Eigelb und die Milch in einer kleinen Tasse miteinander verrühren.
3. Mithilfe einer Ausstechform 12 Sterne, je nach Anzahl der Spieße, aus den Käsescheiben ausstechen und kühl stellen.
4. Den Blätterteig aus der Verpackung nehmen, aufrollen, mit dem Pesto bestreichen und mit den Wurstscheiben belegen.
5. Anschließend den belegten Blätterteig in 12 Streifen schneiden, schlangenförmig in kleiner werden Schleifen zusammenfalten und auf die bereitgelegten Spieße stecken. Dabei nach oben ca. 2 cm Platz lassen.
6. Alle Spieße auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit dem vorbereiteten Eigelb bestreichen.
7. Die Spieße für 15 – 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, herausnehmen, leicht abkühlen lassen und mit den Sternen dekoriert servieren.

Guten Appetit!