

Fleischkäse-Weihnachtsbäumchen

Mit Frischkäse-Schnee

Zeit: 60 Min

Schwierigkeit: Leicht

Kategorie: Leichter Genuss

Hier haben wir für dich ein kleines Weihnachtsbäumchen zum Vernaschen! Dieser Low Carb-Weihnachtsspieß eignet sich perfekt als Fingerfood. Sein herzhaftes Geheimnis? Ein Stamm aus fettarmem Kalbs-Fleischkäse. Da kann Weihnachten kommen.

Zutaten

Portionsgröße: 8 Person(en)



2 Scheiben

[KALBS-FLEISCHKÄSE, 500 G](#)

9,95

(19,90/1kg)

inkl. MwSt. zzgl. Versand

60 g Gouda (als ca. 5 mm dicke Scheibe)

50 g Frischkäse mit Skyr

2 Spritzer Zitronensaft

1 TL Rapsöl

1 EL Rosa Pfefferbeeren

8 kleine Holzstäbchen

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Knoblauch Granulat

Zubereitung

1. Zur Vorbereitung die Baumspitzen aus der Scheibe Gouda mithilfe eines kleinen Sternenausstechers ausstechen und beiseitelegen.
2. Für den Schnee den Frischkäse mit dem Zitronensaft glatt rühren und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Gurke waschen und mit einem Sparschäler längs lange Streifen abschneiden.
4. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Fleischkäse von beiden Seiten kurz anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und je in vier Stücke schneiden.
5. Um die Weihnachtsbäumchen zusammenzustellen, den Fleischkäse-Stamm mit Frischkäse-Schnee bestreichen. Anschließend die Gurkenstreifen schlaufenförmig auf die Holzstäbchen stecken und mit der

Käse-Baumspitze toppen. Die Holzstäbchen nun in den Stamm stecken und mit den rosa Pfefferbeer-Kugeln garniert servieren.