



Benötigte Zutaten

1 Pkg.	Blätterteig
100 g	Speck
150 g	Premium Original Almkönig (in Scheiben geschnitten)
	grünes Pesto (Basilikum, Rucola, Bärlauch, ...)
einige	Holzspieße

Pikante Tannenbäume mit Speck und Käse

Anleitung

1. Blätterteig ausrollen und mit Pesto bestreichen.
2. Die Hälfte des Teiges mit Almkönig und Speck belegen.
3. Teig zusammenklappen und etwas festdrücken.
4. Gefüllten Teig in 1 cm breite Streifen schneiden.
5. Teigstreifen zu einem Bäumchen falten und mit einem Holzspieß fixieren.
6. Tannenbäume bei 160-180 Grad Heißluft 10-15 Minuten goldbraun backen. Tannenbäume mit Preiselbeeren oder Sauerrahmdip servieren.

Tipp: Für eine noch feinere, elegante Note am Gaumen kann anstelle des Premium Original Almkönigs auch „Almkönig - Der Cremige“ verwendet werden.



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](#)