



## Benötigte Zutaten

1 Pkg.	Blätterteig
100 g	Speck
150 g	<b>Premium Original Almkönig (in Scheiben geschnitten)</b>
	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](#)