



Benötigte Zutaten

1 Rolle	Blätterteig
1 Pkg.	Bauchspeck
1 Pkg.	Beinschinken
Für den Aufstrich	
1 Pkg.	Premium Frischkäse (Natur)
3 Stück	Essigurkerl
1	grüner Paprika
1	gelber Paprika
	Senf
1 TL	Paprikapulver
	Salz, Pfeffer
Für den Kren-Dip	
1/2 Becher	Premium Naturjogurt
1/2 Becher	Premium Sauerrahm
1 EL	griebener Kren
	Salz, Pfeffer
Schuss	Öl

Blätterteig-Tannenbäume

Sind Sie auch schon am Überlegen, was Sie heuer zu Weihnachten servieren? Eine Idee für eine ganz einfache Vorspeise hat ORF Salzburg-Fernsehköchin Iris Köck: Wie wäre es mit gefüllten Blätterteig-Tannenbäumen mit Kren-Dip?

Anleitung

1. Für den Aufstrich alle Zutaten klein schneiden und gut mit dem Frischkäse mischen. Dann kurz durchziehen lassen.
2. Danach den Blätterteig aufrollen und mit der Frischkäsemischung bestreichen (eher dünn auftragen), danach den Blätterteig und auch den Beinschinken in ca. 3 cm breite Streifen schneiden.
3. Auf die Blätterteigstreifen entweder Speck oder Schinken legen.
4. Dann auf einen Spieß fädeln, der einem Tannenbaum ähnelt – das heißt oben dünn und unten breiter werden.
5. Gebacken werden die gefüllten Tannenbäume bei 180 Grad für ca. 10 Minuten.
6. Dazu den Kren-Dip servieren, für den Sie einfach alle Zutaten zusammenmischen und etwas durchziehen lassen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsegarten