



MONTENAUER SCHINKEN-TANNEN



Zubereitungszeit: ca. 20 min



Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN (CA. 20 STÜCK)

- 1 Pck. frischer Blätterteig
- 6 Scheiben Montenauer Schinken
- 1 Eigelb
- 4 Stiel/e Thymian
- 20 Holzspieße

ZUBEREITUNG

Blätterteig ausrollen. Blätterteig mit Schinken und gehacktem Thymian belegen. Quer in ca. 20 Streifen schneiden. Jeden Teig-Schinken-Streifen schlangenförmig auf einen Holzspieß stecken.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Teigstreifen mit Eigelb einstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 230 °C/Umluft: 210 °C) 12–14 Minuten backen. Auskühlen lassen und genießen!

TIP: Wer mag kann aus einem Teil des Blätterteigs (vor dem Backen) kleine Sterne ausstechen und diese als Spitze auf die Tannen setzen!