



Upländer Tannenbaum





Upländer Tannenbaum

2 Packungen Blätterteig

200 g Upländer Schmand

2 Zwiebeln

*50 g gewürfelter Schinken und/
oder Fetakäse (nach Geschmack)*

Salz & Pfeffer

Thymian

1 Eigelb

*50 g geriebener
Parmesan*

Eine Rolle Blätterteig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Schmand bestreichen und mit gehackten Zwiebeln, Schinken und Feta belegen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und die zweite Rolle Blätterteig auflegen. Den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Nun mit einem scharfen Messer einen Tannenbaum ausschneiden und von beiden Seiten jeweils 2 cm breite Streifen einschneiden, dabei in der Mitte ca. 4 cm aussparen. Anschließend die Streifen je nach Länge 1-2 x in sich drehen. Den Baum mit Eigelb bestreichen, Parmesan drüberstreuen und für ca. 20 Min. goldgelb backen. Schmeckt warm und kalt.

*Tipp: Die restlichen Teigstücke mit
Weihnachtsausstechern ausstechen
und mitbacken.*

