



Weihnachtlicher Blätterteig-Snack

Snacks & Partyhits

ZUTATEN

300 g / 1 Rolle Blätterteig
250 g Cranberry
250 g Heinrichsthaler
Camembert
130 ml Rotwein (trocken)
oder Portwein
100 g Rohrohrzucker
40 g Rosmarin
Cranberry Sauce
1 Orange, unbehandelt
1 Ei zum Bestreichen vom
Blätterteig
1/2 Zitrone, Saft
auspressen
1/4 TL Zimt

Außerdem: Tannenbaum-
Ausstechförmchen

ZUBEREITUNGS- ZEIT

60 min

SCHWIERIGKEITS- GRAD

Einfach

ZUBEREITUNG

Die Zubereitung Blätterteig Tannenbaum

Die Grundfläche der Bäumchen mit einer Ausstechform ausstechen. Den Vorgang wiederholen, sodass zwei ausgestochene Blätterteigbäumchen entstehen. Mit Ei einstreichen.

Aus dem zweiten Blätterteig-Baum ein Dreieck in der Mitte entfernen, was anschließend befüllt werden kann und auf das erste Bäumchen legen.

Blätterteig-Bäumchen auf das Backblech legen und für ca. 10 Minuten in dem vorgeheizten Backofen goldgelb backen.

Heinrichsthaler Camembert in Stücke schneiden und in die Mitte der Bäumchen geben. Danach noch einmal in den Backofen geben. Wenn der Camembert die gewünschte Konsistenz erreicht hat, Blätterteig-Bäumchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Danach die lauwarmer Cranberry-Sauce auf den Heinrichsthaler Käse geben und mit frischem Rosmarin dekorieren und servieren. Wahlweise passen auch Walnüsse dazu.

Die Zubereitung Camembert-Cranberry-Sauce

Die Cranberries waschen und abtropfen lassen. In einen Topf mit Zucker und Zitronensaft geben und unter Rühren ca. 10 – 15 min. köcheln.

Den Rotwein oder Portwein zugießen und Zimt und Orangensaft hinzufügen. Danach ca. weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Vor Zugabe auf den Käse etwas abkühlen lassen.

*guten
appetit!*