

PIZZA-WEIHNACHTS-BAUM

mit Heinrichsthaler Elbländer Scheiben

SNACKS & PARTYHITS
FESTLICHES

ZUTATEN

FÜR 3 - 4 PERSONEN

1 Pizzateigrolle aus dem Kühlregal (oder selbst gemacht mit Mehl, Wasser, Hefe, getrocknete Kräuter, Salz)

1 Packung Heinrichsthaler Elbländer Scheiben (Nussig, Chili, Natur oder Tomate-Basilikum)

1 Packung Elbländer Portion Nussig

4 - 5 Scheiben gekochter Schinken oder Belag nach Wahl

ca. 250 g Frischkäse Grünes oder rotes Pesto Getrockneter Oregano

1 Eigelb

Du brauchst außerdem:
Pizzaschneider, Holzstäbchen

ZUBEREITUNG

ca. 60 min

Guten Appetit!

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Falls der Pizzateig selbst gemacht ist, lasst ihn mindestens 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen.

Der fertige Pizzateig sollte etwa 15 Minuten Zimmertemperatur annehmen.

Den Teig nach der Ruhephase auf einer gut bemehlten Fläche ausrollen. Nun den Frischkäse dünn und gleichmäßig auf dem gesamten Teig verstreichen. Anschließend eine Schicht Pesto eurer Wahl darauf verteilen und etwas Oregano darüberstreuen. Den Schinken auf einer Hälfte des Teiges auslegen und noch den Scheibenkäse darauf verteilen.

Die unbelegte Seite des Pizzateigs über die belegte Hälfte klappen. Dann mit einem Pizzaschneider ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden.

Nun die Streifen zu einem Baum formen:

Der Teig wird senkrecht nach oben aufgebaut – nicht flach auf dem Tisch liegend. Dazu haltet ihr ein Teigende unten fest und legt den Streifen anschließend leporello- bzw. wellenförmig übereinander, sodass die einzelnen Lagen nach oben hin immer etwas schmäler werden. So entsteht die typische Tannenbaumform. Anschließend einen Holzstab mittig durchstecken. Jetzt die Bäumchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die restlichen Streifen genauso formen und sie leicht versetzt auf das Blech anordnen.

Die Pizza-Weihnachtsbäumchen mit Eigelb bestreichen und 15 – 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit mit einer Ausstechform aus der ElbländerNussig Portion kleine Sterne für die Spitze der Pizza-Bäumchen stechen.

Sobald die Bäumchen goldgelb gebacken sind, herausnehmen, kurz abkühlen lassen und die Käse-Sterne auf der Spitze platzieren.

Euer Weihnachtsbaum-Snack kann jetzt gereicht werden.

Lasst es euch schmecken und frohes Fest!