



Aktivität:	Tannenspieße backen
Alter:	Ab 4 Jahren
Dauer:	Ca 45 Minuten
Material:	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Pkg Blätterteig • Rotes/grünes Pesto • Schinken • Schaschlikspieße

Zubereitung:

Heizt den Backofen auf 200 Grad Celsius vor. Rollt den **Blätterteig** aus und bestreicht ihn dünn mit rotem Pesto. Schneidet ihn längs in 12 gleich breite Streifen.

2: Schneidet den **Schinken** in Streifen und belegt die Blätterteigstreifen damit.

3: Legt nun jeden einzelnen Streifen wellenartig so zusammen, dass er nach oben spitz zuläuft wie ein Tannenbaum. Das Ende könnt ihr etwas einrollen. Schiebt mittig die **Spieße** hindurch und backt die Bäume 15 bis 20 Minuten goldbraun.

Tipp: Auch aus Käse, Wurst und Schinken lassen sich Tannenspieße für den Adventsbrunch *basteln*: Schneidet Gurken und Käse in Streifen unterschiedlicher Größe und rollt die Wurstscheiben zusammen. Spießt die Einzelteile so auf, dass sie nach oben hin kleiner werden. Eine Cranberry, Olive oder Traube macht sich gut als Spitze.