Christbaum-Brot

Zutaten

- 200 g Pizzateig a. d. Kühlregal
- 100 g Frischkäse
- 100 g geriebener Emmentaler
- 1 EL MAGGI Würze
- 3 g Knoblauchzehe
- 5 Zweige Basilikum
- 1 Zweig Rosmarin
- 30 g Butter
- 1 EL getrockneter Oregano

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Pizzateig ausrollen und in 32 Stücke pro Christbaum-Brot schneiden.

2. Frischkäse mit der Hälfte des Emmentalers und der Maggi Würze gründlich verrühren. Jeweils 1/2 TL der Frischkäsemasse auf den geschnittenen Teigstücken verteilen und diese dann vorsichtig zu Kugeln rollen, sodass der Frischkäse in der Mitte als Füllung ist. Ein Blech mit Backpapier auslegen und die vorbereiteten Teigkugeln in Form einer Tanne mit Stamm darauf anrichten. Die Teigkugeln müssen nur aneinander gelegt werden, sie backen später im Ofen zusammen.

3. Knoblauchzehe(n) schälen und in kleine Würfel schneiden. Basilikum und Rosmarin waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Weiche Butter mit Oregano, den gehackten Kräutern und Knoblauch verrühren, auf dem vorbereiteten Teig verteilen und mit dem Rest des Emmentalers bestreuen. Im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen.

Nährwerte

Kohlenhydrate	16,44 g
Energie	227,19 kcal
Fett	13,64 g
Eiweiß	9,61 g

50 Minuten

6 Portionen