

Zutaten

- 200 g Pizza-Fertigteig a.d. Kühlregal
- 100 g Frischkäse
- 100 g Emmentaler, gerieben
- 1 EL Maggi Würze Hot (120 g Flasche)
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 5 Stängel Basilikum
- 1 Slightly heaped teaspoon Rosmarin
- 30 g Butter
- 2 TL Oregano, getrocknet

Zubereitung

- 1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
- 2. Pizzateig entrollen und in 30-36 Stücke pro Weihnachtsbaum-Brot schneiden.
- 3. Frischkäse mit der Hälfte des Emmentalers und Maggi Würze Hot 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.
- 4. 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.
- 5. Knoblauchzehe(n) schälen und in kleine Würfel schneiden. Basilikum waschen und die Blätter klein schneiden. 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.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 17 g

Energie 206 kcal

Fett 11 g Protein 10 g 44 Minuten