Käse-Arrangement „Baum“



Zutaten (für 4 - 6 Personen)

Für den Käse-Baum:
180 g bayer. Weichkäse mit Rotschmiere (z.B. Rubius von St. Mang)
125 g bayer. Weichkäse mit Weißschimmel (z.B. Camembert, Brie)
100 g bayer. Schnittkäse, ohne Löcher (zum Ausstechen)
200 g bayer. Schnittkäse nach Wahl
125 g bayer. Mini-Mozzarella- Kugeln
120 g bayer. Frischkäserolle mit Kräutern

Außerdem:
5-6 Zimtstangen
6 Anissterne
Rosa Pfefferbeeren
50 g Walnusskerne
50 g Physalis
50 g Mini-Kiwis
200 g Mirabellen
je 200 g Trauben (rot & grün)
2 Feigen

Zubereitungszeit	Kcal	KJ	Eiweiss	Fett	Kohlenhydrate
40 Min.					

Zubereitung

1. Zimtstangen locker zusammenbinden und als Baumstamm verwenden.
2. Von unten nach oben nun Feigenscheiben, Käsedreiecke, Trauben, Schnittkäse, Mirabellen, Camembert-Ecken, Physalis und Frischkäserolle-Scheiben und Mini-Kiwis zu einer Tanne legen. Darauf dann Mini-Mozzarella, rosa Pfeffer, grüner Pfeffer und Walnusskerne verteilen.
3. Aus dem Schnittkäse Sterne ausstechen und ein oder zwei als Baumspitze legen. Die anderen auf der Unterlage verteilen. Anissterne und rosa Pfeffer dienen als Deko.