

LACHSHÖRNCHEN

Zutaten für ca. 20 Lachshörnchen:

- 1 Rolle** frischer Blätterteig
(aus der Kühltheke
275 g)
- 100 g** Räucherlachs in
Scheiben
- 100 g** Frischkäse
- 2 EL** gehackte Kräuter
(Dill, Schnittlauch,
Kresse)
- 1** Eigelb
- 2 EL** Milch
- 1** Pfeffer
- 1** Salz

Zubereitung:

1. Den fertigen Blätterteig aus der Packung nehmen. Die Teigplatte in 10-12 gleichgroße Rechtecke teilen und diese noch einmal diagonal durchschneiden.
2. Den Räucherlachs in 20 – 24 kleine Stücke schneiden.
3. Den Frischkäse mit gehackten Kräutern, Pfeffer + Salz verrühren.
4. Auf die untere breite Seite der Dreiecke jeweils ½ TL Frischkäse geben und mit einem Lachsstück belegen.
5. Von der unteren Seite aus die Dreiecke aufrollen, so dass die dünne Spitze oben liegt. Zu Hörnchen biegen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
6. Eigelb mit der Milch verrühren und die Hörnchen damit einpinseln.
7. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 220 Grad Celsius, Gas-Herd Stufe 3-4, Heißluft/Umluft ca. 160 Grad Celsius,) in ca. 20 Minuten goldbraun backen.
8. Warm oder kalt reichen, z. B. als Fingerfood für das Büfett.

Tipp:

Vor einem Fest die Lachshörnchen einen Tag vorher backen.

Vor dem Gebrauch ca. 5-7 Minuten im Backofen erhitzen.

Lachshörnchen schmecken auch zu einer delikaten Brokkoli- oder Lauchcreme-Suppe.

Zu diesem Rezept empfehlen wir

[Rotkäppchen Alkoholfrei Rosé](#)

[Rotkäppchen Sekt Rosé Trocken](#)



Diese Website wurde mit toujou gebaut

