

Lachsschnecken

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen

16

Zubereitung

- 1 Rolle Blätterteig
- 100 g Frischkäse, z. B. Philadelphia
- ½ Zitrone, unbehandelt, Schale
- 1 Prise Chilipulver
- 200 g Lachs, geräuchert, in Tranchen
- 1 Bund Dill

Frischkäse, Zitronenschale und Chili verrühren. Dillspitzen von den Stängeln zupfen. Frischkäsemischung auf dem Blätterteig verstreichen, dabei auf einer Längsseite 2 cm Rand freilassen. Lachs darauf verteilen, Dillspitzen darüber geben. Den freien Teigrand mit wenig Wasser bestreichen, den Teig von der anderen Längsseite einrollen, das Teigende andrücken. Rolle in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Lachsschnecken auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen, in den kalten Garraum schieben. Backen.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 14.12.2021