Lachsschnecken

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	25 Min.
Portionen	16
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

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.

Profi-Backen Blätterteig 200 °C während 25 Min.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019