Artikel vom 07.02.2024 · Ausgedruckt am 21.11.2026, 00:55 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/blaetterteig-lachs-schleifen

Blätterteig-Lachs-Schleifen



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 12 Schleifen):

1 Rolle Blätterteig (Kühlregal),

150 g Räucherlachs in Scheiben,

100 g Frischkäse,

Pfeffer aus der Mühle,

1 Ei,

Sesam zum Bestreuen.

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Den Blätterteig auslegen, in der Mittel halbieren und eine Hälfte des Blätterteigs mit dem Frischkäse bestreichen. Den Räucherlachs gleichmäßig darauf verteilen und mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Die andere Hälfte des Blätterteigs darauf legen und leicht andrücken. Mit einem scharfen Messer die Platte in 12 Streifen schneiden, zu Schleifen drehen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit dem verquirlten Ei bestreichen. Sesam über die Schleifen streuen. Im heißen Backofen auf mittlerer Schiene circa 20 bis 25 Minuten backen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Nadine Hörster