Blätterteig Lachsschnecken

Die Blätterteig Lachsschnecken sind ein toller Snack und schmeckt wunderbar. Das schnelle und einfache Rezept wird deine Gäste begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Stk.	Blätterteig (aus dem Kühlregal)
100 g	Frischkäse
200 g	Räucherlachs
1 Handvoll	Dill
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Für den Blätterteig Lachsschnecken den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Den Blätterteig ausrollen, mit Frischkäse bestreichen und den Räucherlachs darüber verteilen. Mit fein gehacktem Dillkraut bestreuen.

3. Den Teig einrollen und mit einem scharfen Messer in zirka 1,5 cm Scheiben schneiden. Auf das Backblech legen, mit dem verquirlten Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen zirka 20-25 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Die Lachsschnecken mit Kren-Frischkäse bestreichen.