

Knusper-Cornets mit Räucherlachs-Frischkäse

(Zutaten für 8 Personen)

Bild folgt

2	Kuchenteige
2 EL	dunkler und heller Sesam
250 gr	Räucherlachs
100 gr	Frischkäses
½ Stk.	Zitrone (Saft)
2 EL	Mayonnaise
	Salz
	Pfeffer
	Dill zum garnieren

Ofen auf 180 ° vorheizen. Kuchenteig in 8 Längsstreifen schneiden. Jeder Streifen um spezielle, spitz zulaufende Blechförmchen wickeln. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Dabei darauf achten, dass das Ende des Teigstreifens auf dem Backblech zu liegen kommt. Sesamkörner auf die Cornets streuen. Im Ofen solange backen bis die Cornets goldbraun sind.

Dasselbe wiederholen mit dem zweiten Kuchenteig. (Mit Umluft können beide Bleche zusammen in den Ofen geschoben werden.)

Räucherlachs klein schneiden und mit Frischkäse, Zitronensaft und Mayonnaise in einem Mixer fein pürieren. Creme mit Salz, Pfeffer abschmecken und in einen Spritzbeutel umfüllen. Mit einer grossen Lochtülle die Crème in die abgekühlten Cornets spritzen und mit frisch gezupftem Dill garnieren.