

Räucherlachs mit Blätterteig Schnecken

Bild folgt

1	Blätterteig
200 gr	Räucherlachs
100 gr	Frischkäse
	Dill, Salz und Pfeffer
1	Ei

Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Blätterteig ausrollen und mit Frischkäse bestreichen. Dill darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Lachs darauf verteilen und den Blätterteig von der langen Seite her aufrollen.

Die Teigrolle mit einem Messer ca. 1 1.5 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Teigschnecken mit etwas Abstand auf das Backblech legen und mit dem verquirlten Ei bestreichen.

Für ca. 20 - 25 Minuten im Backofen goldbraun backen.