

REZEPT

Lachs-Blätterteig-Schnecken

von Sabrina MITTEL

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
15 min	20 min	45 kcal	100

Zutaten

FÜR 100 PORTIONEN

60 St.	Blätterteig
1330 g	Räucherlachs
1330 g	Frischkäse
60 St.	Dill

Anleitung

1. Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen.
2. Bestreiche den Blätterteig nun mit dem Frischkäse und streue Dill darüber.
3. Lege nun den Räucherlachs darüber und rolle den Blätterteig wieder auf.
4. Dieser Schritt kann weggelassen werden, erleichtert das Schneiden aber: Lege den Blätterteig für ca. 20 Minuten in den Tiefkühler.
5. Schneide die Rolle nun in ca. 1cm breite Rollen und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
6. Backe die Schnecken für ca. 20 Minuten bei 200°C.