

REZEPT

Lachs-Blätterteig-Schnecken

von Sabrina

MITTEL

15 min + 20 min | 45 kcal | 20

Zutaten

FÜR 20 PORTIONEN

10 St.	Blätterteig
270 g	Räucherlachs
270 g	Frischkäse
10 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.