

Blätterteig Möhren mit Lachscreme

Zutaten für 8 Stück:

- 1 Rolle Blätterteig
- 250 g Frischkäse
- 100 g Räucherlachs
- 1 EL [Dill](#) (gehackt)
- 1 EL Meerrettich
- ½ TL geriebene Zitronenschale
- Pfeffer



Zum Bestreichen:

- 2 EL Milch
- 1 Ei
- 1 EL Sesam

Für die Deko:

- Petersilie

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 18 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 38 Minuten

Blätterteig Möhren backen

1. Heize den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vor.
2. Rolle den Blätterteig aus und schneide ihn der Länge nach in 8 Streifen.
3. Fette die Schillerlockenförmchen mit etwas Butter ein und wickel den Blätterteig um die Förmchen.
4. Belege ein Backblech mit Backpapier und verteile die Schillerlocken darauf. Verquirle das Ei mit der Milch und bestreiche den Blätterteig damit. Bestreue die Teiglinge mit Sesam und backe sie im Ofen für ca. 18 Minuten goldgelb.

5. Lasse sie anschließend abkühlen und nimm die Förmchen aus dem Blätterteig.

Lachscreme mit Räucherlachs zubereiten

1. Schneide den Lachs etwas klein.
2. Gib ihn mit dem Frischkäse, der Zitronenschale, Dill, Meerrettich und Pfeffer in einen Mixer und mixe alles zu einer Creme.

Blätterteig-Möhren füllen

1. Fülle die Lachscreme in einen Spritzbeutel und fülle die Blätterteighörnchen damit.
2. Stecke etwas Petersilie oder Möhrengrün in die Füllung. Schon sind deine Blätterteigmöhren fertig.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

