

Blätterteigsterne mit Lachs

Zutaten für 6 Stück

- 1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- 2 EL Kräuterfrischkäse
- 2 EL Creme Fraiche
- 90 g Räucherlachs
- Salz
- Pfeffer
- [Dill](#)



Zum Bestreichen

- 1 Ei

Zum Bestreuen

- Sesam
- [Chiasamen](#)

Zum Ausstechen

- 1 Ausstecher ([mittelgroßer Stern*](#))

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

So bereitest du die Blätterteigsterne zu

1. Heize den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vor und rolle den Blätterteig aus. Steche 12 größere Sterne aus.
2. Verrühre den Kräuterfrischkäse mit der Crème fraîche, etwas Dill, Pfeffer und Salz.
3. Schneide den Räucherlachs in Würfel und hebe ihn unter die Crème. Spritze sie dann auf 6 Sterne.
4. Lege jeweils einen weiteren Stern darauf und drücke die Kanten mit einer Gabel fest.
5. Verrühre das Ei und pinsele die Sterne damit ein, bestreue sie mit Sesam und

Chiasamen.

6. Lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backe sie für 10 Minuten.

7. Serviere die Lachssterne mit etwas Feldsalat und Granatapfelkernen.

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

