

Lachs - Hörnchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Pikant, Kleingebäck, Küche
Zutaten für: 35 Stück

300	Gramm	Tiefkühlblätterteig
100	Gramm	Räucherlachs
40	Gramm	Pistazien
125	Gramm	Pikantje von Gouda
3		Eigelb

Anleitung:

Den Blätterteig auftauen lassen. Auf einer bemehlten Fläche 2 Millimeter dick ausrollen. Zuerst in Rechtecke, dann in spitze Dreiecke schneiden. Den Lachs in feine Streifen schneiden. Pistazien grob hacken. Den Pikantje reiben. Alles in einer Schüssel mit zwei Eigelben vermischen. Die Füllung auf die Teigdreiecke verteilen. Zu Hörnchen aufrollen und auf ein mit Wasser ab gespültes Blech legen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15 - 18 Minuten backen.