

SCHILLERLOCKEN



Knusprige Blätterteighörnchen mit einer würzigen Lachscreme



Zubereitungszeit

30 Minuten



Back-/Kochzeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

TEIG

Rolle den Blätterteig mit einem Ausrollstab etwas dünner. Schneide ihn längs in 2 cm breite Streifen. Bepinsele die Schillerlockenformen mit Öl und wickle die Teigstreifen darum, dabei sollten sie überlappen. Bestreiche den Teig mit dem Eigelb und dem Wasser backe die Schillerlocken im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 15 Min. Lasse sie danach komplett abkühlen.

CREME

Vermixe den Frischkäse mit dem Lachs und dem Pfeffer mit einem Pürierstab oder im Mixer. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und befülle die abgekühlten Hörnchen damit. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Die Hörnchen können beliebig befüllt werden, auch mit einer süßen Sahnecreme.

ZUTATEN:

- 1 Rolle eckiger Blätterteig (Kühlfach)

ZUM BESTREICHEN:

- etwas Öl
- 1 Eigelb
- 1 EL Wasser

CREME:

- 200 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 150 g Lachs, geräuchert
- Pfeffer
- Gewürze nach Wahl