

# Lachsschnecken

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      **16**

## Zubereitung

---

- 1 Rolle Blätterteig
- 100 g Frischkäse, z. B. Philadelphia
- ½ Zitrone, unbehandelt, Schale
- 1 Prise Chilipulver
- 200 g Lachs, geräuchert, in Tranchen
- 1 Bund Dill

Friskäse, Zitronenschale und Chili verrühren. Dillspitzen von den Stängeln zupfen. Friskäsemischung auf dem Blätterteig verstreichen, dabei auf einer Längsseite 2 cm Rand freilassen. Lachs darauf verteilen, Dillspitzen darüber geben. Den freien Teigrand mit wenig Wasser bestreichen, den Teig von der anderen Längsseite einrollen, das Teigende andrücken. Rolle in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Lachsschnecken auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen, in den kalten Garraum schieben. Backen.

## Zubehör

---

Kuchenblech

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am                      14.12.2021