

Lachswindrädchen



Gutes und schnell zubereitetes Aperogebäck aus Blätterteig und geräuchertem Lachs.

Zubereitung:



Aus einem ausgewählten Blätterteig Stücke von 8 cm x 8 cm ausschneiden. Mit einem Pizzaschneider und einem Massstab geht das sehr gut.



Mit einem scharfen Messer die Ecken einschneiden.



Ein Stück geräucherter Lachs auf die Mitte geben. Jeweils die linke Lasche auf den Lachs in der Mitte geben und etwas andrücken.



Den Teig in der Mitte etwas anfeuchten und eine kleine ausgestochene Rondelle (aus Restteig) auflegen. Anstelle dessen kann auch eine Scheibe von einer Olive aufgelegt werden.



Die Windrädchen mit Eigelb bestreichen und bei 200°C ca. 14 - 15 Minuten im Ofen backen. Noch warm servieren