

Rezept

Lachs-Croissants

Ein Rezept von Lachs-Croissants, am 19.04.2024

Zutaten

230 g Blätterteig (aus dem Kühlregal, rund ausgerollt)	50 g Crème fraîche
1 TL Honig	1 TL Senf
Salz	1 Bund Dill
150 g Räucherlachs in Scheiben	Pfeffer
1 EL Milch	1 Eigelb

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Ofen auf 225° vorheizen. Blätterteig in acht Tortenstücke schneiden. Crème fraîche, Senf und Honig verrühren. Dill waschen, fein schneiden und in die Creme rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Lachs auf die Teigstücke legen. Mit der Creme bestreichen. Von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen. Auf Backpapier legen. Eigelb und Milch verquirlen. Croissants damit bestreichen. Im Backofen (Mitte, Umluft 200°) ca. 20 Min. backen.