

## Rezept

# Blätterteig-Möhren mit Lachscreme

Ein Rezept von Blätterteig-Möhren mit Lachscreme, am 01.06.2023

## Zutaten

**1 Packung** Blätterteig  
**1** Ei

**1 EL** pflanzliches Öl

### Für die Creme

**1 Bund** Dill  
**450 g** Frischkäse (mit Kräutern oder Knoblauch)  
**2 TL** Limettensaft

**250 g** Räucherlachs  
**2 EL** ungesüßte Mandelmilch  
Pfeffer

### Außerdem

**1 Bund** glatte Petersilie oder Möhregrün

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. In der Zwischenzeit Blätterteig ausrollen und der Länge nach in ca. 3 cm breite Streifen schneiden.
2. Schillerlocken mit etwas Öl bepinseln und Teigstreifen von der Spitze her überlappend aufrollen. Das obere und untere Ende des Teiges etwas an die Form drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
3. Das Ei in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel verquirlen.
4. Blätterteigrollen mit dem Ei bestreichen. Anschließend im Backofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Fertige Rollen aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen und aus den Formen lösen.
5. Für die Creme Dill abbrausen, trocken schütteln und zusammen mit Räucherlachs, Frischkäse, Mandelmilch und Limettensaft in einer Schale zu einer feinen Creme pürieren. Mit Pfeffer abschmecken.
6. Die fertige Creme in einen Spritzbeutel geben und abgekühlte Blätterteig-Möhren damit füllen. Damit die Blätterteigtaschen auch aussehen wie kleine Möhren, kannst du sie noch mit etwas Möhregrün oder glatter Petersilie dekorieren.