

Rezept

Fingerbrot mit Lachs

Ein Rezept von Fingerbrot mit Lachs, am 19.04.2024

Zutaten

1 deftiger Hefeteig (siehe Rezept-Tipp)
Rezeptmenge
100 ml neutrales Öl
Salz
200 g Räucherlachs
2 EL Butter

6 Frühlingszwiebeln
1 Bund Dill
2 EL Zitronensaft
Pfeffer
200 g Doppelrahmfrischkäse

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten
Butter für die Form

Kastenform (30 cm lang)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal, 11 g F, 6 g EW, 17 g KH

Zubereitung

1. Den Teig nach Grundrezept zubereiten. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Den Dill waschen und trocken schütteln. Die Fähnchen abzupfen. Frühlingszwiebeln und Dill mit Öl und Zitronensaft mit dem Pürrierstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Räucherlachs ca. ½ cm groß würfeln.
2. Den Teig noch einmal kurz durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 28 × 60 cm) ausrollen. Mit dem Frischkäse bestreichen. Das Dill-Pesto darauf verteilen und glatt streichen. Den Räucherlachs darüber verteilen.
3. Den Teig längs zu 2 Rechtecken à 60 × 14 cm halbieren. Diese jeweils in 6 kleine Rechtecke à 10 × 14 cm schneiden. Jedes Rechteck von der langen Seite aufrollen, dann quer halbieren, sodass 7 cm lange Röllchen entstehen. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Jedes Röllchen damit einpinseln.
4. Die Kastenform gründlich mit Butter einfetten, dann senkrecht hinstellen. Teigröllchen waagrecht in die Form schichten. Die Form wieder auf ihren Boden stellen, die Teigröllchen etwas auseinanderzupfen und so gleichmäßig in der Form verteilen, abgedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen. Währenddessen den Ofen auf 180° vorheizen. Das Brot im heißen Ofen (Mitte) ca. 50 Min. backen. Herausnehmen, ca. 15 Min. abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form stürzen. Noch warm genießen.