

## Rezept

# Lachs-Croissants

Ein Rezept von Lachs-Croissants, am 18.04.2026

## Zutaten

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