

Rezept

Lachshörnchen

Ein Rezept von Lachshörnchen, am 28.06.2026

Zutaten

1/2 Bio-Zitrone	100 g Doppelrahm-Frischkäse
1 EL gehackter TK-Dill	Salz
Pfeffer	1 fertig ausgerollter Blätterteig (275 g, aus dem Kühlregal)
125 g Räucherlachs (in Scheiben)	1 Eigelb (Größe M)
2 EL Milch oder Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 180 Grad).

2. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Den Frischkäse mit Dill und Zitronenschale verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Blätterteigplatte auseinanderrollen und erst mal in 6 gleich große Stücke schneiden. Diese dann jeweils diagonal in Dreiecke teilen.

3. Die Teigdreiecke mit dem Zitronen-Dill-Frischkäse bestreichen, dabei rundherum einen etwa 1 cm breiten Rand frei lassen. Den Räucherlachs in Größe der Teigstücke zuschneiden und auflegen. Die Teigstücke von der langen Seite her zur Spitze hin aufrollen, leicht zu Hörnchen biegen.

4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit wenig Wasser beträufeln, Lachshörnchen darauflegen. Das Eigelb mit der Milch oder der Sahne verquirlen und die Hörnchen damit bestreichen. Die Lachshörnchen im Ofen (Mitte) 13-15 Minuten backen, bis sie schön gebräunt sind. Lauwarm oder komplett ausgekühlt servieren.