

Kochen mit Klaus

Blätterteig-Räucherlachs-Käsestangen

Zutaten: (Für 10 Stück)

- 1 Pck. Blätterteig (Kühlfach), 150 g Schmand, 150 g Graved Lachs,
- 140 g geriebener Käse (Emmentaler oder Gouda)

Zubereitung:

1. Blätterteig ausrollen u. eine Teighälfte mit $\frac{2}{3}$ Schmand bestreichen. $\frac{2}{3}$ Räucherlachs u. $\frac{2}{3}$ Käse darauf verteilen. Die Seite des Blätterteiges, die nicht belegt ist, über die andere Seite klappen.



2. Wiederum die Hälfte des Teiges mit dem restl. Schmand bestreichen, restl. Lachs u. Käse darauf geben. Die unbestrichene Teighälfte darüber klappen. Blätterteig in 10 Streifen schneiden. Vorsichtig spiralförmig drehen u. auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.



3. Im heißen Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Leckerer Party-Snack oder einfach so.

