




# Blätterteig mit Lachs-Gemüse-Füllung

Pikante Blätterteig-Snacks mit Lachs und Gemüse

etwa 10 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

**Blätterteig:**  
450 g tiefgekühlter Blätterteig  
(10 quadratische Platten)

**Zum Bestreichen:**  
1 Eiweiß (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Wasser

**Füllung:**  
100 g geräucherter Lachs  
4 Frühlingszwiebeln  
1 rote Paprikaschote  
125 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
Salz  
Pfeffer

## 1 Vorbereiten:

Blätterteigplatten nach Packungsanleitung auftauen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Füllung:

Lachs in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Paprika putzen und in Würfel schneiden. Lachs und Gemüse mit Crème fraîche Kräuter vermischen und mit den Gewürzen abschmecken.

## 3 Blätterteig:

Füllung auf den Blätterteigplatten verteilen, dabei die Ränder frei lassen. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen. Blätterteig zu Taschen zusammenklappen, dabei die Ränder gut andrücken und auf das Backblech legen. Eigelb mit Wasser verquirlen und die Taschen damit bestreichen. Backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**



Blätterteigtaschen warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu einen gemischten Blattsalat und einen Dip.

