

Herzhafte Schillerlocken-Variation

Blätterteig Hörnchen mit einer pikanten Füllung mit geräuchertem Lachs

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
6 Schillerlockenformen
Fett

Blätterteig:

450 g tiefgekühlter Blätterteig

Außerdem:

50 g Käse, z. B. Emmentaler
1 Eiweiß (Größe M)
Paprikapulver
25 g tiefgekühlte gehackte,
gemischte Kräuter
1 Eigelb (Größe M)

Füllung:

50 g gewürfelter geräucherter
Schinken
Backpapier
75 g geräucherter Lachs
1 Frühlingszwiebel
200 g Doppelrahm-Frischkäse
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver

1 Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Käse fein reiben. Backblech mit Backpapier belegen. Schillerlockenformen fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Blätterteig:

Die Blätterteigplatten aufeinanderlegen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 48 x 40 cm) ausrollen. Mit Eiweiß bepinseln. Käse, Paprika und Kräuter auf einer Teighälfte verteilen. Die andere Seite überklappen und wieder zu einem Rechteck (etwa 48 x 40 cm) ausrollen. Mit dem Teigrädchen den Teig in 12 Streifen von je etwa 4 x 40 cm rädeln.

3 Je einen Teigstreifen leicht überlappend um eine Metallform wickeln und mit Eigelb bestreichen. Die Formen (zunächst 6 Stück) auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 22 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Schillerlocken sofort von den Formen lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Aus den übrigen Teigstreifen entsprechend 6 weitere Schillerlocken zubereiten.

- 5 **Füllung:**
Schinkenwürfel in einer Pfanne knusprig braten und abkühlen lassen. Lachs in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Frischkäse und Crème fraîche verrühren. Masse mit Finesse, Salz, Pfeffer und Paprika würzen und Frühlingszwiebeln unterrühren. Creme halbieren. Unter je eine Hälfte die Schinkenwürfel und Lachsstücke rühren.

- 6 Die Schillerlocken waagrecht halbieren und aufklappen. Die Füllung mit einem Löffel gleichmäßig in den Unterteilen verteilen, die Oberteile aufsetzen und sofort servieren.

