

Knabber-Lachs-Snack

Mit Petersiliencreme und Lachs geschichteter Knabberspaß.

etwa 10 Stück



gelingt leicht

___ bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Push-up-cake-pops- Formen:

Zutaten:

1 Bund frische Petersilie
200 g geräucherter Lachs
300 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
2 TL Meerrettich (aus dem Gl.)
etwa 1 TL Senf
etwa ½ TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
3 EL Dr. Oetker gehackte
Mandeln
etwa 100 g Cracker , Partymix
mit Salzbrezeln

1 Vorbereiten:

Petersilie waschen, trocken tupfen und von den Stielen abzupfen. Von dem Lachs 5 kleine Streifen längs halbieren, aufrollen und zum Verzieren beiseitelegen. Übrigen Lachs in etwa 10 gleich große Stückchen schneiden. Förmchen zusammenbauen. Zum Befüllen der Formen diese in einen Kuchenrost, auf eine Schüssel gelegt, stellen.

2 Creme zubereiten:

Crème fraîche, Meerrettich, Senf, Salz und Pfeffer in einen Rührbecher geben, die Hälfte der Petersilie und Sahnesteif daraufgeben. Alles mit einem Pürierstab pürieren. Mandeln unterheben und abschmecken. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) geben.

3

Förmchen zu 1/3 mit Knabbergeback, verbunden durch kleine Cremetuffs, befüllen. Lachsstückchen, Cremetuffs, abgezupfte Petersilie und Knabbergeback so einschichten, dass das Knabbergeback durch die Creme "zusammenklebt". Zum Abschluss jeweils einen großen Cremetuff aufspritzen und das Lachsrollchen hineinstecken. Mit Petersilie dekorieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Creme und der Lachs können vorbereitet einige Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die fertiggestellten Snacks sofort servieren.
- Zum Anrichten füllen Sie Popcorn-Kartons zur Hälfte mit Dekosteinen und oben darauf mit Knabbersachen.

