

Lachsröleli (20-30 Stück)

1 x	Blätterteig Rechteckig
6	Lachstranchen
4 EL	Creme Fraiche
1 EL	Dill, fein gehackt
½ TL	Paprika
¾ TL	Aromat
1	Eigelb, verquirlt

ZUBEREITUNG

1. Creme Fraiche, Dill, Paprika und Aromat verrühren.
2. Blätterteig mit der Paste bestreichen.
3. Mit Lachs belegen, 1 cm Rand lassen.
4. Breitlings einrollen und in Scheiben schneiden, ca. 8 mm
5. Auf dem Blech verteilen und mit Ei bestreichen
6. Bei 220 Grad für 21 Min in den Ofen
7. Etwas abkühlen lassen, servieren.

TIP

- Bevor man den Teig schneidet, die Rolle in den Kühlschrank stellen für ca. 20 Min., dann lassen sich schöne Ringe schneiden.
- Breitlings einrollen, wenn man in längs einrollt, werden die Rollen zu gross.