

## Lachs in Blätterteig - ein gelungener Start

Für 8 Personen - Fingerfood

Siemens HB 78 GB 570 C

- 1 Blätterteig in 12 Dreiecke schneiden. ca. 10 cm x 10 cm diagonal halbiert.  
Siehe >> Pythagoras
- 2 Den geräucherten Lachs mit der Sahne und etwas Limonensaft zur Farce pürieren. ( Achtung, nicht zu lange. Wenn es Butter ist, ist es zu spät )
- 3 Die Farce gleichmässig auf die Dreiecke verteilen und jeweils eine Ecke des Blätterteigs um die Füllung herum unten einschlagen.
- 4 Blätterteigröllchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und bei 190 °C ca. 20-30 Minuten goldbraun backen.
- 5 Eignet sich hervorragend zur Begrüssung der Gäste. Einfach das Backblech hinstellen, Servietten daneben - Lecker!

Prosecco nicht vergessen.

### Zutaten:

200 g Blätterteig  
100 g geräucherter Lachs  
100 ml Sahne  
Limone  
Prosecco