

# Blätterteigschaumrollen mit Lachscreme

14 Stück



gelingt leicht

bis zu 25 Min.



## Zutaten:

### Blätterteig:

1 Pkg. Frischer Blätterteig (à 275 g)

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Ei (Größe M)  
1 EL Milch  
1 EL Schwarzkümmel

### Füllung:

200 g in Stücke geschnittener Wildlachs  
100 ml flüssiges Schlagobers  
2 EL Zitronensaft  
1 - 2 geh. EL geriebener Kren (oder 2 - 3 EL aus dem Glas)  
2 EL Sauerrahm

## 1 Blätterteig:

Den Blätterteig entrollen und in 14 gleiche Stücke schneiden. Auf kleine befettete Schaumrollenformen aufrollen und auf ein mit dem beigepackten Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

## 2 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Ei mit Milch versprudeln, die Schaumrollen damit bestreichen und mit Kümmel bestreuen.

## 3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**

## 4 Füllung:

Lachs mit Schlagobers, Zitronensaft, Kren und Sauerrahm vermischen und pürieren.

## 5 Die Füllung in einen Spritzbeutel mit großer glatter Tülle füllen und in die erkalteten Schaumrollen füllen.