

Blätterteigkringel

Zutaten:

Blätterteig
Creme fraiche
Dill
Räucherlachs

Zubereitung:

Blätterteig ausrollen, Creme fraiche darauf verstreichen, mit Dill bestreuen und mit Lachs belegen.

Die Rollen für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen damit sie sich danach einfacher in Scheiben schneiden lassen.

Danach im Backofen ca 20 Minuten Backen.

Die Zutaten für die Kringel können je nach Geschmack variieren.

