

# BLÄTTERTEIGTEILCHEN MIT RÄUCHERLACHS AUF FRUCHTIGER SAUCE

## BLÄTTERTEIGTEILCHEN MIT RÄUCHERLACHS AUF FRUCHTIGER SAUCE

Für das große Geburtstagsbuffet habe ich verschiedene Sachen gezaubert - zweierlei Blätterteigteilchen, wobei ich diese hier wirklich super genial fand, Schweinekottlets in Zwiebel-Sahne Sauce, Würstchen im Schinkenmantel, [Bulgursalat](#), Tortelinisalat, [Kartoffelspalten](#), [Sour Cream Dip](#), [gefüllte Champignons](#) und [zitronige Mini-Cupcakes](#). Da ist man ein bissl beschäftigt - sowohl wenn man in der Küche steht, als auch anschließend beim Bloggen. Ich fange einfach mal mit diesen Teilchen an!



### Zutaten für 12 Teilchen:

1 Packung Blätterteig (Kühlregal)

1 EL süßer Senf

1 EL Orangenmarmelade

1 EL Sahnemeerrettich

6 Cocktailtomaten

1 Ei

4 Scheiben Räucherlachs

etwas frischer oder getrockneter Dill

### Zubereitung:

Den Blätterteig ausrollen und in 12 ungefähr gleich große Teile schneiden. Rundherum mit 0,5cm Abstand zum Rand einritzen [wie hier beschrieben](#), aber nicht durchschneiden. Aus Senf, Marmelade und Sahnemeerrettich eine Saucе rühren und mittig auf den Teilchen verteilen. Die Tomaten vierteln und je zwei Stückchen auf den Teilchen platzieren. Den Rand mit dem verquirltem Ei einpinseln und die Teilchen für 12-15 Minuten bei 180°C und Umluft in den Ofen schieben.



Etwas abkühlen lassen. Jede Lachsscheibe in drei Stücken teilen und daraus kleine Röllchen drehen. Die werden auf dem Blätterteig platziert und mit frischem oder getrocknetem Dill garniert.

Greift zu!