

Blätterteigbäumchen mit Lachs



„Ich bin ein GourmeGGLE.“

Zutaten:

- 1 Packung Blätterteig
- 1 Packung geräucherter Lachs
- 50 g MEGGLE Kräuter-Butter
- Entsteinte Oliven



Zubereitung:

1. MEGGLE Kräuter-Butter in einem Topf schmelzen lassen
2. Den Blätterteig mit MEGGLE Kräuter-Butter bestreichen
3. Eine Hälfte des Blätterteigs mit Lachs belegen und mit der anderen Hälfte abdecken
4. Den gefüllten Blätterteig in 1 cm breite Streifen schneiden
5. Blätterteig in Form eines Tannenbaums zusammenfalten und auf einen Holzspieß stecken
6. Backblech mit Backpapier auslegen, Blätterteigbäumchen auflegen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20 – 25 min. goldbraun backen
7. Blätterteigbäumchen mit Oliven dekorieren

FERTIG 😊

