



hr1-DOLCE VITA

Sybille Schönberger Schwedischer Lachskuchen

ZUTATEN

1 Rolle Blätterteig
400 g Lachsfilet ohne Haut und Gräten in dünne Scheiben geschnitten
300 g Schmand
4 Eigelbe
Salz/Pfeffer
200 g geriebener Ziegenhartkäse

ZUBEREITUNG

Schmand und Eigelbe verrühren, würzen und auf der Blätterteigplatte verteilen. Die Lachsscheiben gleichmäßig darauflegen und mit dem Käse bestreuen. Bei 220°C im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten garen.