



## Lachs-Kräpfchen

Die Lachs-Kräpfchen passen auch als Vorspeise, ganz ideal sind sie aber als Aperogebäck. Noch lauwarm angerichtet schmecken sie ganz speziell fein und verlocken die Gäste auch mal zu oft zuzugreifen. Dabei ist die Zubereitung sehr einfach: Der Lachs wird kleingeschnitten und mit angedünsteter Zwiebel und Petersilie vermischt. Dazu Sauerrahm, der die Füllung für die Blätterteigkrapfen schön geschmeidig macht.

### Zutaten

80g geräucherter Lachs  
1/2 kleine Zwiebel, ca. 20g  
1/2 handvoll italienische Petersilie  
40g Sauerrahm  
5Stk Blätterteig, 7x7cm  
1 Eigelb  
Bratbutter

### Zubereitung

Lachs zu kleinen Stückchen schneiden. Zwiebel und Petersilie fein hacken.

Zwiebel und Petersilie in Bratbutter ca. 3-4 Minuten sanft andünsten und auskühlen lassen.

Zwiebel, Petersilie und Sauerrahm mit dem Lachs vermischen.

Blätterteigquadrate zuschneiden und mit je einem knappen Esslöffel der Füllung belegen. Blätterteigränder mit dem nassen Finger befeuchten. Blätterteig zuklappen und die Ränder leicht festdrücken.

Eigelb zusammen mit einem kleinen Schluck Wasser verquirlen und die Kräpfchen

damit einstreichen. 10 Minuten ruhen lassen und nochmals mit Eigelb einstreichen.

Ofen auf 220° vorheizen.

Backblech einbuttern und die Lachs-Kräpfchen darauf legen.

Im unteren Drittel des Backofens ca. 12 bis 14 Minuten backen bis sie goldgelb bis leicht braun sind.

Vor dem Servieren etwas auskühlen lassen.





