



RS Brunch-Törtchen mit Lachs und Ei

dazu Gurken-Apfel-Salat mit Dill



30-40min



2 Personen

Ein köstlicher Beitrag für jeden Osterbrunch, aber auch bestens geeignet für ein gemütliches Frühstück im Bett: In feinen Blätterteig, der kurz vorgebacken wird, füllst du eine Crème-fraîche-Kräuter-Mischung mit Räucherlachs und ein rohes Ei, das beim weiteren Backen stockt. Dazu gibt es einen knackig-frischen Salat mit Gurken und Apfel, der mit einem leckeren Dill-Dressing angemacht wird.

- 1 Pck. Blätterteig ³
- 10g Schnittlauch & Dill
- 1 Becher Crème fraîche ⁴
- 100g ASC-Räucherlachs ²
- 2 Bio-Eier ¹
- 1 grüner Apfel
- 1 Gurke

- 1EL Senf⁵
- 1EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- Muffin-Backform
- Küchenpinsel

Wer keine Muffin-Backform hat, kann auch ofenfeste Ramequinformen oder Tassen verwenden.

Eier (1), Fisch (2), Gluten (3), Milch (4),
Senf (5). Kann Spuren von anderen
Allergenen enthalten.

Energie 765kcal, Fett 56.0g,
Kohlenhydrate 39.8g, Eiweiß 23.3g



1. Teig vorbereiten

A top-down view of two pieces of white chocolate on a light blue surface. The piece on the left is a whole, roughly circular disc. The piece on the right is a similar disc that has been broken in half, revealing a porous, honeycomb-like internal structure. Both pieces have a smooth, slightly irregular outer edge.

2. Teig vorbacken

3. Füllung vorbereiten

A top-down view of two baked lemon curd tarts resting on a rectangular metal tray. The tart on the left is slightly larger and more irregular in shape, while the one on the right is smaller and more perfectly round. Both tarts have a thick, bright yellow lemon curd filling that is slightly domed in the center. The curd is surrounded by a layer of white cream or meringue, which is then topped with a thin, golden-brown crust. The metal tray is light-colored with some darker, worn areas, particularly around the edges. The background is a plain, light-colored surface.

4. Törtchen backen

A white rectangular cutting board is placed on a grey surface. On the left side of the board, there are several slices of zucchini and a few slices of cucumber. On the right side, there is a larger pile of sliced cucumbers. The slices are arranged in a way that shows the internal structure of the vegetables.

5. Salat vorbereiten

A top-down view of a clear glass bowl containing a salad of sliced cucumbers and mangoes, garnished with green herbs. The bowl is centered on a light gray surface. The salad consists of several slices of green cucumbers and chunks of yellow-orange mango, all mixed together and topped with finely chopped green herbs.

6. Salat fertigstellen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**