



## Brunch-Törtchen mit Lachs und Ei

dazu Gurken-Apfel-Salat mit Dill

30-40min 4 Portionen

Ein köstlicher Beitrag für jeden Brunch, 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 sowie ein rohes Ei, das beim weiteren Backen stockt. Dazu gibt es einen knackig-frischen Salat mit Gurke und Apfel, der mit einem leckeren Dill-Dressing angemacht wird.

## Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Blätterteig <sup>3</sup>
- 10g Dill
- 10g Schnittlauch
- 2 Becher Crème fraîche <sup>4</sup>
- 200g ASC-Räucherlachs <sup>2</sup>
- 4 Bio-Eier <sup>1</sup>
- 1 grüner Apfel
- 2 Gurken

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Senf <sup>5</sup>
- 1EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Muffin-Backform
- Küchenwaage
- Küchenpinsel

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Kochtipp

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

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 666kcal, Fett 44.0g, Kohlenhydrate 45.2g, Eiweiß 23.5g



### 1. Teig vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Blätterteig** längs halbieren und die Hälften nochmals quer halbieren.



### 2. Teig vorbacken

**4 Mulden** einer Muffin-Backform mit je  $\frac{1}{2}$ TL Pflanzenöl einpinseln. Jeweils **1 Teigstück** so in eine Mulde legen und festdrücken, dass noch **Teig** über den Rand hinaushängt. Mit einer Gabel ein paar Löcher in den **Teig** stechen und den **Teig** 7-9Min. im Ofen vorbacken.



### 4. Törtchen backen

Den **Teig** aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 220°C (200°C Umluft) umstellen. Die **Füllung** auf dem vorgebackenen **Teig** verteilen und **jeweils 1 Ei** daraufgeben. Die **Törtchen** auf einer der unteren Schienen 10-15Min. fertig backen.



### 3. Füllung vorbereiten

Die **Dillspitzen** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Den **Lachs** in kleine Stückchen schneiden. **150g Crème fraîche** mit dem **Lachs**, der **1/2 des Dills**, dem **Schnittlauch** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen.



### 6. Salat fertigstellen

1EL Senf, 1EL Honig, 1EL Essig und 1EL Wasser mit dem **restlichen Dill** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Das **Dressing** mit den **Apfel-** und **Gurkenscheiben** vermengen und den **Salat** mit den **Brunch-Törtchen** servieren.