

... > Zubereitungsarten > Fisch

---

## Blätterteigplätzchen mit Lachsfüllung



herzhaft, ideale Vorspeise für Weihnachten

★★★★☆ **4.28** (16 Bewertungen)

 **31** Kommentare

 30 Min.  normal  16.12.2015

---

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

10



Portionen

2 Rolle(n) Blätterteig à 275 g, frisch aus dem Kühlregal

1 Pkt. Lachs, TK

100 g Frischkäse (Meerrettichfrischkäse)

100 g Crème fraîche mit Kräutern

1 TL Dill, getrocknet

1 Knoblauchzehe(n)

Salz und Pfeffer

1 Eigelb

etwas Sahne

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 25 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 55 Minuten

Den Blätterteig ausrollen und mit einem Förmchen 20 runde Plätzchen und 10 Sterne ausstechen. Den Frischkäse, die Crème fraîche, den gepressten Knoblauch und den Dill zu einer Creme verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Lachs halbgefroren in kleine Streifen schneiden und untermengen. Auf 10 Plätzchen die Lachscreme streichen und mit den restlichen 10 Plätzchen zudecken. Die Sternchen als Dekoration darauf legen.

Das Eigelb mit ein bisschen Sahne verquirlen, die Plätzchen damit bestreichen und auf ein Backblech legen.

Bei Umluft 160 Grad 25 Minuten goldbraun backen.

## Rezept von

He-fe

## Weitere Rezepte von He-fe

[Mehr >](#)

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## Video Empfehlungen

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

13.12.2020 14:05

feuervogel

Dieses schönen und schnelle Rezept gab es heute als kleines Mittagessen.

Da ich recht viel Lachs und Creme für nur eine Rolle Blätterteig hatte, wurde daraus eine Roulade. Sehr lecker nur den Knoblauch hatte ich ausnahmsweise weggelassen. Er kam mir nicht sehr stimmig zu Lachs und Meerrettich vor.

Mit der Temperatur bin ich auch etwas heruntergegangen da der Blätterteig sehr schnell braun wurde, aber innen noch nicht durch war. Angebacken habe ich bei 200 °C Umluft und bin nach 10 Minuten auf 160 °C Umluft herunter gegangen. Das muss man beobachten da ja jeder Ofen anders arbeitet.

Vielen dank für dein schönes Rezept, wird es mit Sicherheit wieder geben.

Liebe Grüße  
Babs feuervogel

**Antworten**

---

14.12.2020 12:12

He-fe

Vielen Dank für den Kommentar. Wie du schreibst jeder Ofen arbeitet anders, bei mir hat das ganz gut gepasst mit Temperatur und Zeit. Freue mich das es euch geschmeckt hat. Eine schöne Weihnachtszeit wünscht He-fe

**Antworten**

---

24.12.2019 23:12

Back\_Queen

Hab es heute gemacht. Sah super aus (siehe Foto), aber ich fands ne Sauerei (war irgendwie zu flüssig) und außerdem war es mir auch zu trocken. ☹ schade

**Antworten**

---

25.12.2019 10:02

He-fe

Das tut mir leid, bisher ist das Rezept immer gut angekommen. Vielleicht hast du was falsch gemacht, das die Konsistenz zu flüssig war. (Sahne wird mit Eigelb verrührt und die Plätzchen damit bestrichen, siehe Chefkoch Ellen) Jeder hat auch einen anderen Geschmack.

LG He-fe

**Antworten**

---

23.12.2019 23:42

Chefkoch\_EllenT

Hallo Back\_Queen,

das Eigelb zum Bestreichen wird mit etwas Sahne verrührt. Das steht jetzt auch deutlicher in der Rezeptbeschreibung.

In die Lachs-Creme kommt keine Sahne.

Lieben Gruß

Ellen Chefkoch.de Team Rezeptbearbeitung

**Antworten**

---

---

07.08.2016 12:36

Limala248

Total lecker und schnell gemacht. Habe die Plätzchen für den Geburtstag meiner Mama gemacht. Sind super angekommen und viele haben nach dem Rezept gefragt :) ich habe Herzen statt Sterne drauf gemacht. Hab auch ein Bild hochgeladen kommt bestimmt demnächst. Durch dieses Rezept konnten auch unsere "Vegetarier", die fisch essen satt werden :) Vielen Dank!

**Antworten**

---

07.08.2016 22:57

He-fe

Schön das mein Rezept gut angekommen ist und allen geschmeckt hat.  
Danke für die super Bewertung und freu mich auf dein Bild.

LG He-fe

**Antworten**

---

18.01.2016 15:51

eflip

Ausprobiert und von allen für sehr lecker befunden. Mein erster Versuch in den Blätterteig Lachs zu füllen, hat super geklappt und allen hats geschmeckt. Gibt's wieder, besten Dank für die tolle Idee!!

**Antworten**

---

He-fe

Vielen Dank für den Kommentar und die Bewertung.  
Freut mich das du meine Blätterteigplätzchen ausprobiert hast und es Allen geschmeckt hat.  
LG He-fe

**Antworten**

---

12.01.2016 21:44

FreakyFamily

ich durfte die köstlichen Blätterteig-Plätzchen probieren ! War sehr lecker deswegen von mir 5 Sterne

**Antworten**

**Folge uns**



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

## Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

## Live Rezeptsuchen

[erdnussmehl rezepte](#), [gesundesfrühstück rezepte](#), [graupensuppe rezepte](#),  
[hawaiianische rezepte](#), [kaiserschmarren rezepte](#), [kindersnacks rezepte](#), [leinsam  
rezepte](#), [maultasche rezepte](#), [reisgerichte rezepte](#), [vietnamesisch rezepte](#)