

Pikantes Short Bread mit Forellenröschen

Zutaten

Für 12-15 Kekse

Short Bread:

80 g Butter, weich

100 g Gruyère AOP, fein gerieben

0,5 dl Rahm

¼ TL Backpulver

125 g Mehl

3 EL Sesamsamen

12 dünne Tranchen geräucherte Lachsforelle, ca. 150 g

6 TL Hüttenkäse

Schnittlauch zum Garnieren



Zubereitung

1. Für das Short Bread die Butter sehr schaumig rühren. Gruyère und Rahm dazugeben und darunter rühren. Backpulver und Mehl mischen und mit der Buttermasse kurz verkneten. Den Teig zu einer 5 cm dicken Rolle formen. In Sesamsamen rollen und in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.
2. Knapp 1 cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Die Ränder mit einer Gabel verzieren. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten goldgelb backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.
3. Für die Forellenröschen 1-2 Tranchen geräucherte Lachsforelle aufwickeln. Zu breite Tranchen halbieren. Während dem Wickeln die Tranchen zu Röschen formen.
4. Auf jedes Short Bread 1 TL Hüttenkäse geben und 1 Forellenröschen daraufsetzen. Mit Schnittlauch garnieren.

Zum Belegen statt Forellenröschen 2 Forellenfilets in 12 Stücke teilen.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 138 kcal, 6g Eiweiss, 10g Fett, 7g Kohlenhydrate.