



## Gefüllte Blätterteigsterne

Ein weihnachtliches Fingerfood wenn's schnell gehen muss.

Für ca. 10-12 Sterne

- 2 Rollen Blätterteig aus dem Kühlregal
- 150g Schmand
- 2 TL "Vive la Provence"
- 1/2 TL Alpensteinsalz
- 100g Räucherlachs
- 1 Eigelb
- Chiasamen, Sesam oder Schwarzkümmel zum bestreuen

Den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze aufheizen.

In einer kleinen Schüssel den Schmand zusammen mit der Gewürzmischung "Vive la Provence", Alpensteinsalz und dem klein gewürfelten Räucherlachs verrühren.

Den Blätterteig ausrollen und mit einem Sternausstecher oder mit einem scharfen Messer Sterne ausstechen bzw. schneiden.

Jeweils etwas von der Lachscreme auf die Sterne geben und einen weiteren Stern darauf legen und die Ränder vorsichtig mit einer Gabel festdrücken.

Die fertigen Sterne auf ein Backblech setzen, mit dem Eigelb bestreichen und mit Chiasamen bestreuen.

Im Backofen für 10 Minuten goldbraun backen.