

# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



## Windbeutel mit Lachscreme

Zutaten für 16 Stück:	
2 EL Butter	150 g Räucherlachs
Salz	1 EL Zitronensaft
60 g Mehl	150 g Kräuterfrischkäse
2 Eier	Salz
½ TL Backpulver	Pfeffer
Fett für das Blech	1 EL gehackter Dill

### Zubereitung:

Die Butter mit 1 Prise Salz und 100 ml Wasser in einem Topf unter Rühren aufkochen. Das Mehl dazugeben und zu einem Kloß verrühren, bis der sich vom Topfboden löst. Den Topf vom Herd nehmen und nach und nach die Eier unterrühren, bis der Teig glänzt. Zuletzt das Backpulver zugeben. Den Backofen auf 200 ° vorheizen. Den Teig in einen Spritzbeutel geben und 16 Tupfen auf ein gefettetes Backblech spritzen. Im Ofen etwa 20 Minuten backen.

Den Räucherlachs fein würfeln und mit Zitronensaft und dem Frischkäse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Von den Windbeuteln oben einen Deckel abschneiden. Die Lachscreme in die Windbeutel füllen, mit Dill garnieren und die Deckel wieder aufsetzen.

© Uwe Zimmer