

Windbeutel mit Lachsfüllung

2,5 dl Wasser

50 g Butter*

150 g Mehl

2 Prisen Salz

4 Eier*

1 TL Backpulver

Füllung:

250 g geräucherter Lachs*

2-3 EL Sauerrahm*

1,5 dl Schlagrahm*

1 Bund Schnittlauch und Dill

Pfeffer

Wasser, Butter und Salz zusammen aufkochen. Das Mehl im Sturz begeben und bei kleiner Hitze rühren, bis sich der Teig von der Pfanne löst. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und anschliessend ein Ei nach dem anderen unter den Teig rühren. Beim letzten Ei das Backpulver untermischen. Den Teig in ein Spritzbeutel füllen. Auf einen, mit Backpapier belegten Blech nussgrosse Kugel spritzen, dabei grösseren Abstand machen. Bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.

Für die Füllung Lachs sehr fein hacken, mit Sauerrahm, gehacktem Dill und Schnittlauch vermischen. Mit Pfeffer abschmecken. Rahm steif schlagen und unter die Masse heben. Die abgekühlte Windbeutel horizontal halbieren, mit der Masse füllen und die Deckel wieder aufsetzen. Sofort servieren.

*Zutaten in der Milchhütte erhältlich.

