

Pikante Schiffchen

Zutaten für 16 Schiffchen:

Für den Teig:

150 g Mehl
100 g Butter
½ TL Salz
2 EL Wasser
gehackte Kräuter nach Geschmack
(z. B.: Dill und Petersilie)

Für die Füllung (Meerrettich-Creme):

150 g Frischkäse mit Meerrettich
1 Glas (355 g) Odenwald Apfelsmus
oder 1 Glas (585 g) Odenwald Bio-Genuss Apfelsmus, benötigt werden 2-3 EL
ca. 2 TL Meerrettich aus dem Glas
Salz
Pfeffer

Für die Garnierung:

ca. 150 g geräucherter Lachs
1 Apfel
1 Zitrone
1 Bund frischer Dill

Zubehör:

1 Backform mit 16 Schiffchen oder einzelne kleine Schiffchen-Formen
1 Schiffchen-Ausstecher
getrocknete Erbsen

Zubereitung:

Alle Teig-Zutaten miteinander verkneten. Den Teig gut verpackt, am besten über Nacht ruhenlassen. Die Schiffchenformen mit Backtrennspray aussprühen oder einfetten.

Den Teig durchkneten und dünn ausrollen, ausstechen und die Formen damit auslegen. In die mit Teig ausgelegten Formen kleine Papierbackförmchen setzen, mit ein paar Erbsen beschweren und im vorgeheizten Backofen bei etwa 190 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft 180) blind backen.

Schiffchen etwas abkühlen lassen, Papierförmchen mit den Erbsen entfernen und vollständig auskühlen lassen.

Die Meerrettich-Creme zubereiten und in die erkalteten Schiffchen füllen. Für die Garnierung den Lachs in Streifen schneiden und mit in Zitronensaft gewälzten Apfelspalten, frischem Dill und einem kleinen Stückchen Zitrone nach Wunsch und Geschmack belegen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten + Backzeit



Guten Appetit!