

Alpen-Kräuterlachs auf Thaler Nussgebäck aus dem Naturpark Thal

Vorspeise



Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten (für 24 Häppchen)

- 250g Thaler Weizenmehl (Typ 550)
- ½ KL Salz
- 1 KL Backpulver
- 1 KL Zucker
- 80g kalte Butter
- 75ml Milch
- 2 Eier
- 70g gehackte Haselnüsse
- 70g geriebener Extrahartkäse
- 1 KL Thymian
- 150g Rauchlachs mit Alpenkräutern von Dyhrberg

Zubereitung

- Mehl, Backpulver, Salz und Zucker mischen. Die Butter in kleinen Stücken zufügen.
- Die Milch mit den Eiern verquirlen und rasch unterkneten.
- Zum Schluss Nüsse, Käse, Thymian unterkneten.
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 2cm dick ausrollen.
- 24 Teiglinge ausstechen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C 12 Minuten backen.
- Mit Alpenkräuterlachs belegen und servieren.

Autorin

Hotel Baders Krone
Oberdorf 56
4712 Laupersdorf
www.naturparkthal.ch/gastro-partner

Produzentin

Mehl
Schnyder Mühle,
Unterdorf 214
4712 Laupersdorf

Käse
Käserei Reckenkien
Reckenkien 2
4717 Mümliswil