

## **Zutaten:**

#### Hefeteig:

1 Prise Zucker 1/4 Würfel Hefe (11 g) 175 g Mehl 10 g flüssige Butter 1/4 TL Salz 50 ml Milch 50 ml Wasser

## Belag:

1 Stange Lauch
150 g Creme fraiche
2 EL Weißwein
1/2 Zwiebel gewürfelt
2 TL gemischte Kräuter
z.B.Petersilie, Schnittlauch
Salz und Pfeffer
150 g geräucherter Lachs

Zubereitungszeit: 30min Backzeit: 27min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C

# **Zubereitung:**

Aus den Zutaten It. Grundrezept den Hefeteig herstellen und 1 Stunde gehen lassen.

Lauch putzen, in Ringe schneiden und blanchieren.

Mit Salz und Pfeffer würzen, Kräuter und den Wein hinzufügen. Hefeteig zwischen zwei Dauerbackunterlagen ausrollen und mit dem Geburtstagsherz ausstechen. Teigreste zu einer Kordel drehen und in dem Herz einen Rand damit legen.

Ohne Form, im vorgeheizten Ofen bei 180°ca 7 Min. vorbacken.

Nun Creme Fraiche auf dem Herz verteilen und darauf die Lauchringe geben. Ohne Form

Bei **180° ca. 20 Min.** fertigbacken. Den gekühlten Lachs zu einer Rose drehen und auf das Herz legen.