

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

Zubereitung:

Aus den Zutaten lt. 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.

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 27min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C