

# Lachs-Höpfli



## Zutaten

Für 30 Stück

175 g Mehl  
½ TL Backpulver  
1 dl Milch  
½ TL Salz  
wenig Pfeffer  
1 Ei  
1 EL Olivenöl\*  
75 g Rauchlachs, fein geschnitten  
2 EL Dill, fein geschnitten

## Zubereitung

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Mehl und Backpulver mischen, würzen.
3. Milch mit restlichen Zutaten mischen.
4. Mehl daruntermischen, Teig in Gugelhöpfl-Silikonform einfüllen.
5. Bei 200 Grad, Ofenmitte, ca. 20 Min. backen. Auskühlen, aus der Form nehmen.

## Tipps

- 50g Philadelphia, 1 Prise Salz und geräucherte Lachswürfeli verrühren, in einen Spritzsack geben, kühl stellen, in die Gugelhöpfl spritzen, mit Dill garnieren.

\*[www.oliofonte.jimdo.com](http://www.oliofonte.jimdo.com)