

Gefüllte Teig-Karotten



Zutaten (für 8 Stück)

- Frischer Blätterteig aus dem Kühlregal (275 g)
- 1 Eigelb
- Etwas Milch
- 5 TL Sesam
- 300 g Kräuter-Frischkäse
- Salz
- Pfeffer

Zum Verzieren

- 1 Bund Petersilie



Zubehör

- Schillerlocken-Formen*
- Backpinsel
- Spritzbeutel

* Falls keine Schillerlocken-Formen vorhanden sind:
Quadratische Backpapierstücke (z. B. 20 x 20 cm)
zu Kegeln aufrollen und die Spitze unten leicht umknicken.



Zubereitung

Den Blätterteig ausrollen und in 8 ca. 3 cm breite Streifen schneiden.

Die Schillerlocken-Formen einfetten. Die Teigstreifen spiralförmig – an der Spitze beginnend – um die Formen wickeln. Dabei jede Wicklung etwa 2 mm überlappen lassen, damit eine geschlossene Hülle entsteht. Die Ränder leicht andrücken. Zur Stabilisierung seitlich eine Gabel einstecken, damit die Form erhalten bleibt.

Eigelb mit wenig Milch verquirlen und den Teig damit dünn bepinseln. Anschließend etwas Sesam darüber streuen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Teig-Karotten auf das vorbereitete Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten auf der mittleren Schiene goldbraun backen.

Die Teig-Karotten nur kurz abkühlen lassen. Mit einem Topflappen die Gabel herausziehen und den Teig vorsichtig mit einer Drehbewegung von der Form lösen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

Für die Füllung den Frischkäse mit Salz, Pfeffer und weiteren Kräutern nach Geschmack verrühren. Die cremige Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die abgekühlten Teig-Karotten damit füllen und mit einem Stiel frischer Petersilie dekorieren.

Für weitere pikante Variationen Schinkenwürfel, Oliven oder Lachs unter den Frischkäse rühren und mit Dill verfeinern.

Tipp für eine süße Variante

Für die Füllung zum Beispiel Lemon Curd mit Natur-Frischkäse vermengen und die gebackene Teighülle außen mit Hagelzucker oder gehackten Nüssen bestreuen.



Frohe Ostern wünscht Ihnen Ihre Allianz.