

Blätterteigkarotten

Zutaten für den Blätterteig:

1 Pck. TK-Blätterteig,
STÄDTER Schillerlockenformen

Außerdem:

Sesamkörner, Ei zum Bepinseln

Zutaten für die Frischkäsecreme:

250 g Frischkäse,
2-3 EL Grüne Soße-Kräuter gehackt,
1 TL Zitronensaft, Salz, Pfeffer,
nach Belieben etwas Knoblauch,
etwas Petersilie als Deko

Zubereitung des Blätterteiges:

Den Blätterteig auftauen lassen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Damit die Teigstreifen besser halten, den Blätterteig vorher mit etwas Wasser bepseln. Die Schillerlockenformen mit STÄDTER Back-Trennspray fetten und die Teigstreifen leicht überlappend um die Formen wickeln. An der spitzen Seite anfangen. Zuletzt mit etwas Ei bepseln, mit Sesam bestreuen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 15-20 Min. goldbraun backen. Vor dem Lösen die Formen leicht auskühlen lassen

Zubereitung der Frischkäsecreme:

Den Frischkäse mit allen anderen Zutaten verrühren und herzhaft abschmecken. Mit einem Spritzbeutel und einer Stern- oder Lochtülle die Blätterteigkarotten füllen. In das obere Ende ein Petersiliesträußchen stecken, so dass es aussieht wie eine Karotte.

Schillerlocken (6 Stück)



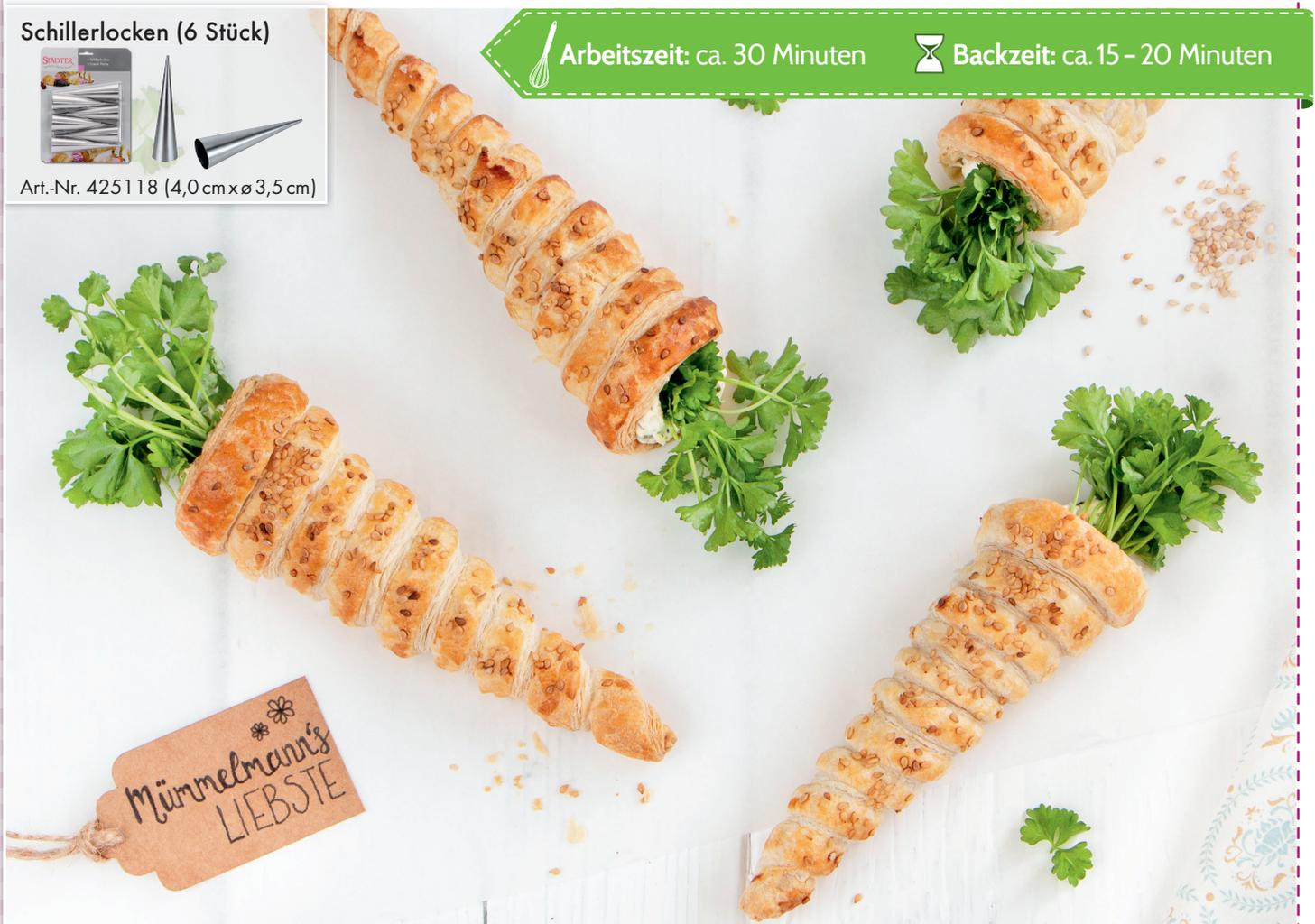
Art.-Nr. 425118 (4,0 cm x ø 3,5 cm)



Arbeitszeit: ca. 30 Minuten



Backzeit: ca. 15 - 20 Minuten



Alles für deine
Backideen ...
Tortissimo[®]
Backzubehör

Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Germany
Tel +49 6407 4034-4000 · www.tortissimo.de