

Blätterteig-Karotten mit Frischkäse-Kräutercreme



Stufe 1



Zubereitungszeit: 30 Min.



Zutaten:

1 Blätterteig
nach Belieben Sesamkerne
zum Bepinseln Ei

Zutaten für die Frischkäsecreme:

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



Rösle Schüssel (hoch)



Rösle Backpinsel



Städter Spritzbeutel Profi-
Spritzbeutel 35 cm Weiß souple 35



Städter Backform Schillerlocken 14
cm x ø 0,3/3,5 cm 6 Stück



Städter Backzutat Back-Trennspray
200 ml

1

Zubereitung des Blätterteiges: Den TK-Blätterteig auftauen lassen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Damit die Teigstreifen besser halten, den Blätterteig vorher mit etwas Wasser bepseln.

2

Die Schillerlockenformen mit 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.

3

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 Petersilie-Sträußchen stecken, so dass es aussieht wie eine Karotte.