

Blätterteigkarotten

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Zutaten:

1 Packung Blätterteig
1 Eigelb
1 EL Milch
ein Prise Currypulver
1 Bund Petersilie
Füllung:
1 Becher (150 g) **ANDECHSER Bio-Schmand**
1 Packung (175 g) **ANDECHSER Bio-Frischkäse mit Jogurt**
1 TL Ahornsirup oder Honig
1 TL Senf
1 kleine gepresste Knoblauchzehe
1 Spritzer Zitronensaft
Salz & Pfeffer
ein kleiner Bund Schnittlauch

So geht's

1. Aus Backpapier etwa 12 kleine Trichter basteln. Hierfür mit einem Teller (etwa 27 cm Durchmesser) als Schablone Kreise auf Backpapier zeichnen und ausschneiden. Die Kreise jeweils halbieren. Die Backpapierreste bei Seite legen.

2. Die Halbkreise zu einem Trichter aufrollen und mit einem Tacker an der Öffnung fixieren.

3. Den Blätterteig längs in 1-2 cm breite Streifen schneiden und immer etwa einen und einen halben Streifen auf einen Trichter wickeln. Die Enden gut zusammendrücken.

4. Die Backpapierreste zu kleinen Kugeln formen und in die Trichter stecken, damit diese beim Backen nicht zusammenfallen.

5. Eigelb, Milch und Curry verrühren und die Blätterteigkarotten damit einpinseln.

6. Bei 200 ° C Umluft 13-15 Minuten backen. 5 Minuten abkühlen lassen und noch im warmen Zustand das Backpapier herauslösen. Die Blätterteigkarotten mit der Öffnung nach oben in eine hohe Schüssel stellen, so lassen sie sich am besten befüllen.

7. Für die Füllung einfach alle Zutaten miteinander verrühren. Am besten in einen Spritzbeutel füllen und damit die Blätterteigkarotten füllen. Jeweils 2-3 Stängel Petersilie in die Füllung stecken.

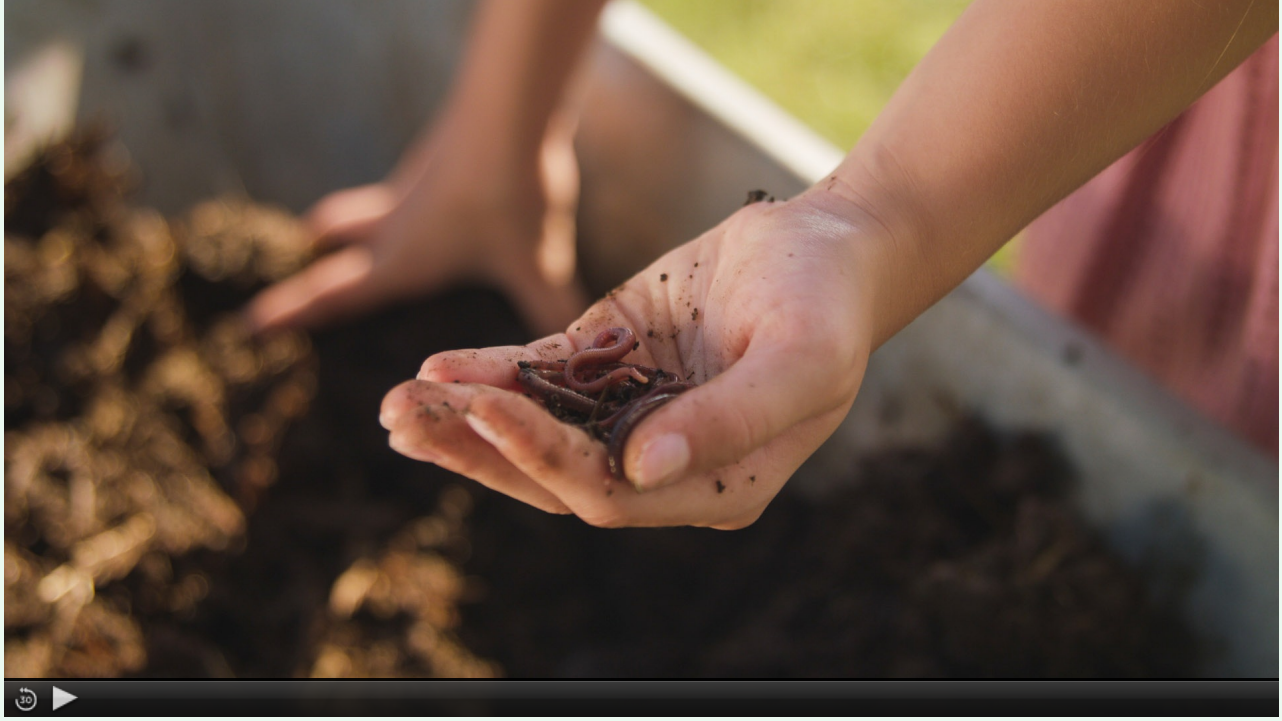
8. Anschließend am besten mindestens eine Stunde kühlstellen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

