

Gefüllte Blätterteig-Möhren

Zutaten | 5 Hörnchen

1 Pkg.	Blätterteig aus dem Kühlregal
1	Eigelb
1 Bund	glatte Petersilie
1 Bund	Schnittlauch
200 g	Frischkäse
	Salz, Pfeffer
1 TL	Zitronenabrieb
	Hörnchen-Backformen (alternativ können aus Pappe und Alufolie Hörnchen-Backformen selbst gebastelt werden)

Zubereitungszeit: 60 Min.; Backzeit: 20 Min.

Zubereitung:

- Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.
- Aus Pappe 5 kleine Kegel formen und mit Alufolie umwickeln, so dass kleine Hörnchen-Backformen entstehen.
- Den Blätterteig in ca. 2 cm breite, gleichgroße Streifen schneiden. Die Hörnchen-Backformen von der Spitze eng mit den Streifen umwickeln, bis die ganze Form mit Blätterteig bedeckt ist.
- Die Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen.
- Hörnchen bei 200 °C ca. 20 Minuten goldbraun backen, abkühlen lassen und die Alukegel (Hörnchen-Backformen) entfernen.
- Für die Füllung die Kräuter waschen und 5 Stiele Petersilie beiseite legen. Den Rest fein hacken, mit dem Frischkäse vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen.
- Die Frischkäsemasse in einen Spritzbeutel (alternativ in einen Frischhaltebeutel füllen und an einer der unteren Ecken einschneiden) und in die fertigen Blätterteig-Hörnchen damit füllen. Zum Schluss mit einigen Zweigen der glatten Petersilie garnieren.

Tipp

Spritzt man ein wenig Wasser vorm dem Backen auf das Backpapier, sorgt die Feuchtigkeit während des Backvorganges für einen besonders lockeren Blätterteig.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
375 kcal	30,8 g	19,4 g	6,7 g	42,5 mg