



STÄDTER®

## Blätterteigkarotten

ARBEITSZEIT: CA.30 MIN. | BACKZEIT: CA. 15-20 MIN.

**Zutaten für den Blätterteig:** 1 Pck. TK-Blätterteig, STÄDTER Schillerlockenformen | **Außerdem:** Sesamkörner, Ei zum Bepinseln | **Zutaten für die Füllung:** 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.

