



# Blätterteig-Karotten mit Ei Füllung

🕒 35–45 Min   

## Zubereitung

- 1 Das Backrohr auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Im nächsten Schritt die Schillerlocken Formen mit etwas Butter bestreichen und beiseite legen. Den Blätterteig ausrollen und in 2,5 cm breite Streifen schneiden.
- 2 Die Streifen nun von der Spitze aus um die Form wickeln und dabei die Streifen jeweils zur Hälfte überlappen. Die unwickelten Formen dann auf das Backblech legen und mit einem Eigelb bepinseln.
- 3 Die Formen der Karotten nun für 12 Minuten im Ofen backen. Nach der Hälfte der Backzeit wenden, damit sie gleichmäßig braun werden. Währenddessen kann die Füllung zubereitet werden.
- 4 Für die Füllung werden die hart gekochten Eier geschält und fein gehackt. Anschließend mit dem Topfen, der weichen Butter, dem Sauerrahm und Senf gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Zitronensaft abschmecken. Danach kühl stellen.
- 5 Die Fülle mit einem Dressiersack in die Karotten spritzen und mit etwas Karottengrün oder Krauser Petersilie dekorieren.

## Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

|        |                                     |
|--------|-------------------------------------|
| 1 Pkg. | Blätterteig                         |
| 1 EL   | Butter                              |
| 1 Stk. | Eigelb                              |
|        | Karottengrün oder Krause Petersilie |
|        | Schillerlockenformen                |

### Für die Füllung

|         |                                |
|---------|--------------------------------|
| 5 Stk.  | Eier, hartgekocht              |
| 200 g   | Topfen                         |
| 2 EL    | Sauerrahm                      |
| 50 g    | Butter, zerlassen              |
| 1 EL    | Senf                           |
| 1 EL    | Zitronensaft, frisch           |
| 2 EL    | ♦ Bio Schnittlauch geschnitten |
| 1 Prise | ♦ Meersalz jodiert grob        |
| 1 Prise | ♦ Pfeffer schwarz ganz         |

