



Blätterteig-Möhren 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 Möhren 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 Quark, der weichen Butter, der sauren Sahne und Senf gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Zitronensaft abschmecken. Danach kühl stellen.
- 5 Die Fülle mit einem Dressiersack in die Möhren spritzen und mit etwas Möhrengrün oder Krauser Petersilie dekorieren.

Zutaten 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

1 Pkg.	Blätterteig
1 EL	Butter
1 Stk.	Eigelb
	Möhrengrün oder Krause Petersilie
	Schillerlockenformen

Für die Füllung

5 Stk.	Eier, hartgekocht
200 g	Quark
2 EL	Saure Sahne
50 g	Butter, zerlassen
1 EL	Senf
1 EL	Zitronensaft, frisch
2 EL	♦ Schnittlauch geschnitten
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz

