

Karotten- Hörnchen

mit Frischkäse-
füllung



TIPP

Sollte der Quark zu feucht sein, einfach vor der Verarbeitung in ein sauberes Küchentuch geben und die überschüssige Flüssigkeit auswringen.

ZUTATEN FÜR 8-10 STÜCK:

280 g Mehl
250 g Quark
250 g kalte Butter
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Eigelb
–
1 kleine Karotte
½ Bund Petersilie
300 g Frischkäse
1 TL Honig
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig die kalte Butter klein würfeln und zusammen mit Salz Mehl Quark und Backpulver mindestens 10 Minuten klümpchenfrei verkneten.
2. Im Anschluss eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen – danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa einen Zentimeter dick ausrollen und die Ränder zu je einem Drittel nach innen klappen (so dass drei Lagen entstehen).
3. Den gefalteten Teig erneut eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen und danach noch einmal einen Zentimeter dick ausrollen (hier nicht zu fest drücken), falten und kühlen – diesen Schritt noch mindestens zweimal wiederholen.
4. Während der letzten Kühlphase den Ofen auf 190° C Umluft vorheizen – zudem acht kleine Kegel aus Aluminiumfolie formen und von außen mit etwas Butter einfetten.
5. Anschließend den vorbereiteten Blätterteig ein letztes Mal ausrollen, in 8 gleich dicke Streifen schneiden und diese jeweils um die Kegel wickeln – die Enden gut andrücken, damit sich der Teig beim Backen nicht aufrollt.
6. Danach mit etwas Abstand auf einem Blech mit Backpapier platzieren, mit Eigelb bepseln und für 10–15 Minuten goldbraun backen – im Anschluss gut abkühlen lassen und die Kegel vorsichtig entfernen.
7. In der Zwischenzeit die Petersilie fein hacken (einige Stiele für die Deko zurück behalten) und die Karotte fein raspeln – beides unter den Frischkäse mischen.
8. Die Füllung mit Honig, Salz und Pfeffer würzen und in einen Spritzbeutel füllen – kalt stellen, bis der Blätterteig abgekühlt ist.
9. Zum Schluss die Füllung in die Blätterteighüllen spritzen und alle Hörnchen mit Petersilie dekorieren.