

Blätterteig-Möhren mit Frischkäse-Füllung aus dem Thermomix®



© Blätterteig-Möhren - Rezepte mit Herz



45 Min.



leicht



10 Stück

Cremig gefüllt, knusprig gebacken und optisch ein Hingucker!

Diese Blätterteig-Möhren mit Frischkäsefüllung aus dem Thermomix sind ein wahrer Hingucker und ein Genuss für den Gaumen. Die Kombination aus knusprigem Blätterteig und einer cremigen Frischkäsefüllung macht sie zu einem perfekten Fingerfood für Partys, Buffets oder als Snack zwischendurch. Dank der Zubereitung im Thermomix gelingt die Füllung besonders schnell und unkompliziert.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	Rolle Blätterteig (ca. 270 g, 40 x 24 cm; im Kühlregal)
<input type="checkbox"/>	1	Ei
<input type="checkbox"/>	250 g	Kräuterfrischkäse (Doppelrahmstufe)
<input type="checkbox"/>	50 g	Schinkenwürfel
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>		einige Stiele Möhregrün (oder Petersilienstängel)

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Blätterteig ausrollen und mit einem Pizzaroller der Länge nach in 10 Streifen schneiden. Die Streifen um Schillerlocken-Formen wickeln (oder aus Alufolie konische Formen herstellen und den Teig herumwickeln). Ei verquirlen und auf den Teig streichen.
3. Blätterteig im heißen Ofen ca. 10 Min. goldbraun backen. Auskühlen lassen.
4. Restliche Zutaten im Mixtopf 20 Sek./ Linkslauf/Stufe 4 verrühren. Creme in einen Spritzbeutel (Lochtülle) füllen. Blätterteigtüten damit füllen. Mit Möhregrün dekorieren und servieren.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 200 kcal – 6 g E – 15 g F – 10 g KH