



Möhrchen-Hörnchen



Das alles wird benötigt ...



DIY Hörnchen-Backform



1 Quadratische Alufolie zwei Mal in der Mitte falten.



2 Eine Seite bis zur Mitte falten.

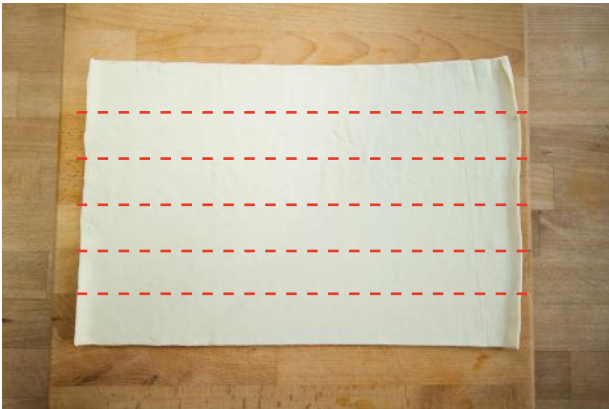


3 Alufolie zu einer Kegelform aufrollen.



4 Überstehendes nach innen einklappen, sodass das Hörnchen stabil stehen kann. Fertig!

Backanleitung



Rollen Sie den Blätterteig gleichmäßig aus und schneiden ihn in 6 gleich große Streifen. Danach verquirlen Sie ein Ei mit einem bisschen Wasser und stellen es in einem Schälchen zur Seite.



Anschließend werden die einzelnen Streifen mithilfe eines Pinsels ausgiebig mit dem verquirlten Ei bestrichen.

Hinweis:

Das Ei dient als Kleber, um den Teig zusammenzuhalten, deshalb sollte darauf auf keinen Fall verzichtet werden!



Als nächstes rollen Sie die einzelnen Streifen zu jeweils einem Röllchen zusammen. Danach werden die fertigen Röllchen noch einmal mit dem verquirlten Ei bestrichen.



Rollen Sie dann den Blätterteig auf die Alu-Förmchen auf und bestreichen die aufgerollten Hörnchen erneut mit dem verquirlten Ei.

Tipp:

Wenn Sie Ihre Karotten orange färben wollen, achten Sie darauf, dass Sie keine Lebensmittelfarbe auf Wasserbasis verwenden, da diese durch den fettigen Teig nicht halten wird.



Im Anschluss daran stellen Sie die aufgerollten Teighörnchen auf ein Backblech und backen sie bei **200°C 5-10min** im Ofen, bis sie goldbraun sind.



Nach dem Backen sollten Sie die Karotten-Hörnchen vollständig abkühlen lassen. Die Alufolie im Inneren der Hörnchen lässt sich vorsichtig an der Seite mit einem Messer lösen. Anschließend können Sie die Hörnchen nach Belieben füllen und ein kleinen Bund Petersilie oben reinstecken. Es eignen sich auch Schnittlauch oder Dill dafür.

Die Füllung in unserem Beispiel besteht aus Frischkäse mit Kräutern von unserer Eigenmarke Korrekt. Aber auch Thunfischcreme oder Hüttenkäse schmecken als Füllung toll!



Tipp!

Nehmen Sie zum Befüllen der Hörnchen einen Spritzbeutel.