

## Sören Anders: Osterbrunch Blätterteig-Möhren

Rezept für 12 Stück

**Dauer: 45 Minuten**  
**Schwierigkeitsgrad: Mittel**  
**Vegetarisch**

### Zutaten:

2 EL	Butter
275 g	Blätterteig-Rolle (aus dem Kühlregal)
1	Ei
2	Möhren mit Grün
etwas	Salz
1/2 TL	Honig
2 Stängel	glatte Petersilie
400 g	Doppelrahmfrischkäse
200 g	Schmand
etwas	Pfeffer



### Außerdem:

12	Schillerlocken-Backformen aus Edelstahl (vom Fachhandel oder Back-Versand)
----	--

### Zubereitung:

1. Die Butter im Topf schmelzen.
2. Den Blätterteig entrollen und der Länge nach in ca. 3 cm breite Streifen schneiden.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
4. Die Schillerlocken-Backformen mit etwas flüssiger Butter bepinseln und pro Form ein Teigstreifen von der Spitze her überlappend um die Form rollen. Das obere und untere Ende des Teiges etwas an die Form drücken.
5. Die Formen auf das vorbereitete Backblech legen.
6. Das Ei verquirlen und die Blätterteigrollen damit bepinseln.
7. Blätterteig-Schillerlocken im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.
8. Die fertig gebackenen Rollen aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen und vorsichtig von den Formen lösen.
9. Für die Füllung von den Möhren das Grün entfernen. Für die Dekoration etwas zartes Grün abbrausen und trocken schütteln.
10. Die Möhren waschen, schälen und grob schneiden.
11. Die Möhrenstücke zugedeckt in einem Topf mit wenig gesalzenem Wasser weichdünsten. Anschließend abgießen und fein pürieren.
12. Möhrenpüree mit Salz und Honig würzen und abkühlen lassen.
13. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
14. Frischkäse, Schmand, Petersilie und pürierte Möhren in einer Schüssel vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
15. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und die Blätterteig-Rollen damit füllen. Mit etwas Möhrengrün dekorieren und sofort anrichten.

Pro Portion: 270 kcal/ 1130 kJ  
9 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 23 g Fett