

PIKANTE BLÄTTERTEIGMÖHREN mit Tomaten-Quark-Füllung.

 **50 Min.**  **mittel**

Zubereitungszeit Aufwand

Zutaten für: 12 Möhrchen

| | |
|---------|--|
| 12 Stk. | Backpapier à 10 x 20 cm Alufolie |
| 1 | PENNY READY Blätterteig |
| 1 TL | Öl Paprikapulver |
| 100 g | Best Moments Trüffelsalami |
| 200 g | Frischkäse |
| 100 g | Crème fraîche |
| 2 EL | Best Moments Olivenöl |
| 2 EL | Milch |
| 1 | rote Zwiebel |
| 2-3 | Tomaten |
| 1-2 | EL frische Petersilie, gehackt Salz und Pfeffer Möhrengrün |

Zubereitung:

- 1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze, Umluft 180 °C, vorheizen. Blätterteig in 12 Längsstreifen à 2 cm schneiden.
- 2 Backpapier als Kegelform eindrehen, Teigstreifen herumrollen, vorsichtig mit Alufolie füllen, damit die Form beim Backen erhalten bleibt (wer Schillerlockenformen hat, muss diese einfetten). Die Teigkegel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- 3 3 EL Wasser, Öl und Paprikapulver vermischen und Blätterteigkegel damit bestreichen. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 13-15 Min. backen. Erkalten lassen und aus der Form lösen. Für die Füllung Trüffelsalami in feine Würfel schneiden. Frischkäse und Crème fraîche mit Olivenöl und Milch in eine Schüssel geben.
- 4 Zwiebel schälen, halbieren und in sehr feine Würfel schneiden. Tomaten waschen, vierteln, das weiche Innere entfernen und fein würfeln. Alle Zutaten mit der Petersilie zum Frischkäse geben, gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frischkäsemasse in einen Spritzbeutel geben und die Blätterteigkegel damit füllen. Das Möhrengrün in die Mitte der Blätterteigmöhren stecken.