



zzz_(schlechtes Bild) Gefüllte Blätterteig-Möhrrchen



30 Min.

Zutaten 4 Personen

Petrella Produkte



zzz_(schlechtes Bild) Gefüllte Blätterteig-Möhren



30 Min.

So wird's gemacht

1. Backpapierzuschnitt(e) jeweils in vier gleichgroße Rechtecke schneiden. Jedes Rechteck zu einem Kegel einrollen und mit einem Tacker fixieren. Aus der Alufolie Kegel formen und zum Stabilisieren in die Backpapierkegel stecken.
2. Blätterteig ausrollen und längsseits gleich breite Streifen schneiden (für jeden Kegel ein Blätterteigstreifen). Die Blätterteigstreifen nun um die Backpapierkegel wickeln und dabei leicht überlappen lassen. Die Kegel dann auf ein Backblech mit zusätzlichem Backpapier legen.
3. Hafermilch und Öl vermischen und auf die Blätterteigkegel streichen, dann mit Sesam bestreuen. Die Blätterteigkegel im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze für 10-15 min backen. Danach abkühlen lassen und das Backpapier mit der Alufolie entfernen.
4. Währenddessen Radieschen und Frühlingszwiebel(n) waschen. Die Frühlingszwiebel(n) in kleine Ringe schneiden. Die Radieschen würfeln. Beides in einer Schüssel mit dem Petrella Vegan Natur vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Blätterteig-Möhren mit einem Teelöffel vorsichtig befüllen, mit Petersilie garnieren und servieren.