Blätterteig-Möhren mit Dattel-Curry-Füllung



Perfekt zum Osterbrunch! Die Blätterteig-Möhren sehen toll aus, sind schnell gemacht und richtig lecker! Hier mit einer orientalischen Füllung mit Datteln, Curry und Frischkäse. Für mehr Abwechslung kann man bei der Füllung aber auch den Frischkäse mit Kräutern, Lachs oder getrockneten Tomaten kombinieren.

6-8 Stück

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für die Blätterteig-Möhren

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- 1 EL Milch zum Bestreichen

Für die Dattel-Curry-Creme

150 g Datteln, entsteint
250 g Frischkäse
1 ½ TL Currypulver
1 Knoblauchzehe (optional)
Salz/Pfeffer nach Geschmack

Außerdem

Möhrengrün oder Petersilie zur Deko

ZUBEREITUNG

1. Falls du keine Schillerlocken-Förmchen hast, kannst du dir ganz einfach welche aus Backpapier basteln. Einfach Kreise aus dem Backpapier schneiden (z. B. einen Kuchenteller als Vorlage nehmen). Jeden Kreis einmal bis zur Mitte einschneiden, zu einem Kegel aufrollen und von innen mit etwas Klebeband fixieren. Falls du Schillerlocken-Formen besitzt, fette diese ein.
2. Heize den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vor.
3. Belege ein Backblech mit Backpapier.
4. Hole die Rolle Blätterteig aus dem Kühlschrank, nimm sie aus der Packung und lasse sie einige Minuten liegen. Schneide den Teig von der schmalen Seite her in 6-8 gleichbreite Streifen (je nach Menge der Förmchen), wickele diese um die Formen und lege sie auf das Backblech.
5. Verrühre das Eigelb mit der Milch und bestreiche den Blätterteig damit.
6. Backe sie für 18-20 Minuten, bis sie eine goldgelbe Backfarbe bekommen haben.
7. Während der Backzeit bereite die Creme für die Füllung zu. Dazu schneide die Datteln grob, hacke die Knoblauchzehe hacken und gebe beides in den Blitzmixer. Nur noch Currypulver und Frischkäse dazugeben und alles zu einer cremigen Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel. Wer keinen Spritzbeutel hat, kann auch einen Gefrierbeutel nehmen und unten eine Ecke abschneiden.

9. Nach der Backzeit die Blätterteig-Möhren abkühlen lassen und die Förmchen entfernen. Spritze die Füllung in die Blätterteig-Möhren und dekoriere sie mit etwas Möhrengrün oder Petersilie.