



Möhren im Schlafrock

Möhren im Schlafrock

2 Dose Croissant Teig

1 Tüte(n) Babymöhren à 450g (alternativ große und zuschneiden)

Für die Marinade:

1 Esslöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

3 Esslöffel Apfelessig

5 Esslöffel Rinatura Tamari Sojasauce Bio

80 ml Wasser

0.5 Teelöffel Rinatura Gemüsebouillon ohne Hefe Bio

1 Teelöffel Knoblauchpulver

0.5 Teelöffel Zwiebelpulver

0.5 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Teelöffel Paprikapulver

0.5 Teelöffel Maitre Marcel Worcestershire Sauce

Möhren im Schlafrock

1.

Gesamtzeit: 5 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 24 Personen

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Möhren hinzufügen und kochen lassen, bis sie gerade weich sind (ca. 5-10 min.). Sie sollen nicht zu weich werden. Dann abgießen, abspülen und abkühlen lassen.

Alle Zutaten für die Marinade in einer mittelgroßen Schüssel gut vermischen. Die Möhren in die Marinade geben und von allen Seiten bedecken (sie können auch in einen Ziploc-Beutel mit der Marinade gefüllt werden). Abdecken und für mind. 4 Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank marinieren lassen.

Croissant-Teig Dreiecke jeweils noch einmal halbieren oder dritteln. Möhren abgießen, abspülen und etwas trocken tupfen.

Ofen auf 190°C vorheizen. Ein bis zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Möhren einzeln in die Teigstücke einwickeln und auf das Backblech legen. Dabei zwischen den einzelnen Stücken genügend Abstand lassen. 10-14 min. backen, bis sie goldbraun sind.