



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Blätterteig Karotten

Für die Karotten-Blätterteighörnchen:

Schillerlockenförmchen

1 Packung Blätterteig

1 Eigelb

Für den Oliven-Feta-Frischkäse Dip:

200 g Frischkäse

100 g Feta, zerbröckelt

1 Tasse(n) Ibero Geschwärzte Hojiblanca Oliven entsteint

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Knoblauchzehe

Frischer Pfeffer

Spritzbeutel

Blätterteig Karotten

1.

Eine Packung Blätterteig entrollen und in etwa 1-2 cm breite Streifen (die lange Seite entlang) schneiden.

Die Streifen leicht mit Wasser benetzen, damit sie besser an den Schillerlockenförmchen haften. Die Blätterteigstreifen leicht überlappend um die Schillerlockenförmchen wickeln. Dabei an der Spitze anfangen. Das Ende gut andrücken.

Die fertig umwickelten Schillerlocken auf ein Backblech ausgelegt mit Backpapier legen. Die Blätterteigkarotten nun mit einem verquirlten Eigelb bestreichen und dann in den vorgeheizten Ofen bei 180°C für etwa 15-20 min. geben.

Für den Oliven-Feta Frischkäse-Dip Oliven und Knoblauch fein hacken. Den Frischkäse und den zerbröckelten Feta in einer Schüssel gut vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Die gehackten schwarzen Oliven und den fein gehackten Knoblauch hinzufügen. Umrühren. Olivenöl in die Mischung geben und erneut rühren, um eine cremige Konsistenz zu erreichen. Nach Belieben mit Pfeffer abschmecken. Den Dip bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

Den fertig gebackenen Blätterteig herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Formen leicht zusammendrücken und den Blätterteig vorsichtig abziehen. Ganz auskühlen lassen.

Den Oliven-Feta-Frischkäse Dip in einen Spritzbeutel geben und damit die abgekühlten Hörnchen befüllen. Die Blätterteigkarotten mit etwas Petersilie oder Möhrengrün

dekoriere.

Tipp: Schillerlockenförmchen kann man auch ganz einfach aus Backpapier basteln.