

Gefüllte Karottenteilchen

Zutaten

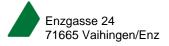
| Pinsel* Wellholz | aber* oier/Dauerbackfolie* | Füllung 150 g 100 g 50 g 15 g 1½ TL 1 Prise 1 Prise 1 Prise 1 Schuss 1 EL | Fetakäse Hüttenkäse Naturjoghurt gehackte Petersilie <u>oder</u> 1 EL getrocknete Petersilie* Paprikapulver* Salz* Pfeffer* geriebener Muskat* Eigelb * Milch Sesam* Lebensmittelfarben |
|---|-------------------------------|---|---|
| Pizzaschneider* 1 große Backschüssel* 2 kleine Schälchen* | | | Lebensmittelfarben Orange und Grün |

^{*} bei uns im Vaihinger Mühlenladen erhältlich

Zubereitung

- 1. Milch, Honig und die frische Hefe in einer Schüssel verrühren und 15 Minuten ruhen lassen (mit dem Thermomix (TM): 4 Min./37°Grad/Stufe 2 Achtung: keine Ruhezeit notwendig).
- 2. Mehl, Salz und Öl dazugeben. Alles verkneten bis ein schöner, geschmeidiger Teig entstanden ist (TM: 3:30 Min./Knetstufe).
- 3. Teig abgedeckt 1,5 Stunden gehen lassen.
- 4. Für die Füllung den Feta- und Hüttenkäse, Naturjoghurt, die Petersilie, das Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Muskat cremig verrühren. Die Füllung in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.
- 5. Den Teig nach dem Gehen nochmals kräftig durchkneten und daraus Kugeln aus jeweils ca. 100 g Teig formen.









- 6. Kugeln ovalförmig ausrollen und Käsefüllung mittig aufspritzen. Am unteren Ende etwas Platz lassen für das "Karottengrün".
- 7. Den Teig seitlich einschneiden (z.B. mit einem Pizzaschneider) und abwechselnd über die Füllung legen. Am Ende des Teigstücks Streifen schneiden für das "Karottengrün" und etwas eindrehen.
- 8. In einem kleinen Schälchen 1 Eigelb mit etwas Milch und orangefarbener Lebensmittelfarbe verrühren.
- 9. In einem weiteren Schälchen etwas Wasser mit grüner Lebensmittelfarbe verrühren.
- 10. Die Karotten mit einem Pinsel orange und das "Karottengrün" grün färben. Den orangen Teil mit etwas Sesam bestreuen.
- 11. Bei 175 Grad Ober- und Unterhitze ca. 25-30 Min. backen. Nach ca. 10-15 Min. mit einem Backpapier abdecken, damit die Karotten die Farbe behalten und nicht zu braun werden.

Inspiriert von: https://www.vesnas-suesse-welt.com/2021/03/07/karotten-teilchen/

