

## Zackig g'schmackig: Blätterteigkarotten

Bei diesem pikant-cremigen Snack kann auch der Osterhase nicht widerstehen: Blätterteigkarotten!



Ihr braucht dafür: Blätterteig, Petersilie, Frischkäse, Sesam, ein Ei,  
Backpapier, einen Tacker und eine Schere.



Schneidet das Backpapier vorsichtig zu einem Quadrat und rollt es zu einem Kegel. Er verleiht dem Blätterteig später die karottentypische Form. Noch ein gerader Schnitt und schon könnt ihr alles festtackern. Pro Karotte braucht ihr einen Kegel.



Schneidet dann den Blätterteig vorsichtig in lange Streifen.



Diese wickelt ihr um das Backpapier. Ein Streifen reicht für eine Karotte.



Für mehr Stabilität beim Backen könnt ihr eine kleine Gabel dazwischen klemmen.



Verteilt das verquirlte Ei großzügig auf euren Karotten und streut den Sesam darüber.



Jetzt werden die Blätterteigkarotten bei 180 Grad im Backofen goldbraun gebacken.  
Lasst sie kurz auskühlen und entfernt anschließend das Backpapier.



Nun könnt ihr sie mit einem Frischkäse eurer Wahl befüllen.



Zum Schluss fehlt den Karotten nur noch etwas Grün. Steckt dafür einfach ein paar Stängel Petersilie in die Frischkäsefüllung. Schon sind die österlichen Blätterteigkarotten fertig. Mahlzeit!

