

Gefüllte Karottenteilchen

Zutaten

Teig

500 g Auch`s Weizenmehl Type 550*
 1 TL Salz*
 100 ml Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)*
 250 ml (lauwarme) Milch
 1 EL Honig*
 21 g frische Hefe*

Zubehör

Teigschaber*
 Backpapier/Dauerbackfolie*
 Pinsel*
 Wellholz
 Pizzaschneider*
 1 große Backschüssel*
 2 kleine Schälchen*

Füllung

150 g Fetakäse
 100 g Hüttenkäse
 50 g Naturjoghurt
 15 g gehackte Petersilie oder
 1 EL getrocknete Petersilie*
 ½ TL Paprikapulver*
 1 Prise Salz*
 1 Prise Pfeffer*
 1 Prise geriebener Muskat*
 1 Eigelb *
 1 Schuss Milch
 1 EL Sesam*
 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.

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