





Möhrensnack

Pikante Möhrenwindbeutel, lecker zu Bier und Wein

etwa 40 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Brandteig:

125 ml Wasser

25 g Butter oder Margarine

75 g Weizenmehl

15 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

etwa 3 Eier (Größe M)

1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Außerdem:

200 g Möhren

200 g geriebener Gouda

½ TL Salz

frisch gemahlener Pfeffer

40 g Kürbiskerne

Dip:

150 g Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

2 EL Tomatenketchup

1 Msp. Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 Pr. Zucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Brandteig:

Wasser und Butter oder Margarine in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Topf vom Herd nehmen und das mit Gustin gemischte Mehl auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in einen Rührbecher geben.

3 2 Eier **nacheinander** mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe

unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an dem Knethaken hängen bleibt. Möhren schälen und grob raspeln. Möhrenraspel, Käse, Salz, Pfeffer und Kürbiskerne unter den Brandteig rühren. Backin zuletzt unter den kalten Teig rühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwa 40 walnussgroße Teighäufchen auf das Backblech setzen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Minuten

Das Gebäck vorsichtig mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm servieren.

5 **Dip:**

Crème fraîche, Ketchup, Salz, Pfeffer und Zucker miteinander verrühren. Dip bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Möhrensnaacks kann man gut einfrieren, das aufgetaute Gebäck dann bei Backtemperatur kurz aufbacken.

