





# Süßes und pikantes Blätterteig-Gebäck

Blätterteig trifft Möhre auf pikante und süße Art

etwa 28 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

**Blätterteig:**  
550 g frischer Blätterteig

**Pikante Möhren-Ohren  
(etwa 12 Stück):**  
1 Möhre (etwa 60 g)  
75 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
2 - 3 EL Schnittlauchröllchen  
50 g durchwachsene Speck- oder  
Schinkenwürfel  
50 g geriebener Käse  
Schwarzkümmel

**Süße Möhren-Schnecken  
(etwa 16 Stück):**  
1 Möhre (etwa 60 g)  
50 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
75 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 EL Dr. Oetker gehackte  
Pistazien

- 1 Vorbereiten:**  
Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

### 2 Pikante Möhren-Ohren:

Möhre schälen und grob raspeln. Crème fraîche mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Rolle Blätterteig abrollen, mit Crème fraîche bestreichen, mit Möhrenraspeln, Schnittlauch, Speckwürfeln, Käse und Schwarzkümmel bestreuen. Von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle in 12 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück so halbieren, dass der Teig an einer Seite noch zusammenhält (Abb. 1). Die beiden entstandenen Teigrollen mit der Schnittfläche nach oben auf dem Blech so nebeneinander legen, dass sie wie Hasenohren aussehen (Abb. 1). Backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 28 Min.**

Das Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und lauwarm servieren oder erkalten lassen.

### 3 Süße Möhren-Schnecken:

Möhre schälen und grob raspeln. Marzipan ebenfalls grob raspeln. Crème fraîche mit Vanillin-Zucker verrühren und auf die zweite abgerollte Blätterteigplatte streichen. Mit Möhren- und Marzipanraspeln sowie Pistazien bestreuen. Beide langen Seiten jeweils einrollen, bis die Rollen in der Mitte zusammenstoßen, dann zusammenklappen, so dass wieder eine dickere Rolle entsteht. Diese Rolle in etwa 16 Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 23 Min.**

Die Möhren-Schnecken mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Nach Wunsch vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.