



Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 10 Minuten backen, herausziehen und mit Eigelb-Milchmischung einpinseln.
>> Weitere 5 Minuten backen. Blätterteig auf Backpapier oder auf mit Wasser angefeuchtete Bleche setzen.

Tipp: Nie auf gefettete Bleche, sonst geht der Teig nicht auf.

Fenchelhörnchen





Fenchelhörnchen

- Zutaten für 4 Personen:
- 1 kleine Fenchelknolle,
ca. 200 g geputzt
- 1 kleine Möhre, ca. 80 g
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- 1 Eiweiß
- 100 g geriebenen Käse
- Salz, Pfeffer
- ein kleines Stück Zwiebel
- 1 EL gehackte Petersilie
- 2 große Scheiben Blätterteig (ca. 250 g)
- 1 Eigelb, 1 EL Milch



von
Edelgard

Fenchel und Karotte fein raspeln, Fenchelgrün fein schneiden. Knoblauch mit Salz fein zerreiben, Zwiebel mit einer Raspel fein reiben. Ei, Eiweiß, geriebenen Käse und gehackte Petersilie zum Gemüse geben, mit Salz und Pfeffer würzen, alles gut vermischen.

>> Die aufgetauten Blätterteigscheiben in je 4 Rechtecke schneiden, zu Quadraten auswellen und diagonal in Dreiecke schneiden.

>> Die Gemüsemischung abgetropft in die Mitte der Dreiecke geben, diese von der langen Seite her aufrollen und zu Hörnchen formen.

