



KNUSPER OSTERKÖRBCHEN MIT Milch- Schnitte®

Zubereitungszeit:

ca. 55 Min

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

für 12 Portionen

8 Stück Milch-Schnitte®

- 1 große Karotte
- 80 g Margarine + Fett für die Form
- 40 g Zucker
- 2 Eier
- 80 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL frisch geriebene Orangenschale
- 1 EL gemahlene Haselnüsse
- 2 Blätter Filoteig
- 120 g Frischkäse mit Joghurt
- 50 g frische Beeren (z.B. Himbeeren, Heidelbeeren)
- je 50 g grüne und blaue Weintrauben

Utensilien: 1 Schüssel (Ø 20 cm, ca. 1,5 L)
Außerdem: 1 Muffinform (12 Mulden),
Oster-Ausstecker (z.B. Ei, Hase)

Portionen:	12
Pro Portion:	84 g
Pro Portion:	237 kcal

1

Karotte schälen, waschen und fein reiben. Margarine mit Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver, Orangenschale, Karotte und Haselnüsse nach und nach unterrühren. Filoteig-Blätter in je 12 Quadrate (ca. 10 x 10 cm) teilen. Muffinform fetten, Mulden mit je 2 Filoteig-Quadraten auslegen, sodass die Ecken aus den Mulden heraus ragen.

2

Karotten-Teig in Filoteig-Mulden füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 15-20 Minuten backen. Knusper-Osterkörbchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und Frischkäse mit Hilfe eines Teelöffels darin verteilen.

3

Milch-Schnitte® mit Oster-Ausstechern ausstechen. Beeren verlesen, Weintrauben waschen und abtropfen lassen. Knusper-Osterkörbchen mit Milch-Schnitte® und Obst füllen und servieren.