

AGRILUNA- Mohnkringel

Zutaten für 12 Mohnkringel:

- 100g AGRILUNA-Kürbiskerne (in einer fettfreien Pfanne rösten und abkühlen lassen)
- 70g getrocknete Tomaten in Öl (abgetropft)
- ½ TL Kräuter der Provence
- 1TL Knoblauchpulver
- 1 große Zwiebel
- 25g AGRILUNA-Rapsöl
- 40g Ajvar, mild
- 40g Schmand
- 1 Ei (M)
- 2TL Sahne
- 2 Rollen Blätterteig aus dem Kühlfach
- 50g AGRILUNA-Mohn
- 20g Sesam
- 180g geriebener Mozzarella

Zubereitung:

- geröstete Kürbiskerne mit einem großen Messer grob zerhacken und zur Seite stellen
- abgetropfte Tomaten, geschälte und halbierte Zwiebel in den Mixtopf geben und 5Sek./Stufe 6 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- Rapsöl in den Topf dazugeben und 2Min./Varoma/1 erhitzen
- Ajvar, Kräuter, Knoblauchpulver, Schmand hinzugeben und alles 10Sek./Stufe 3 vermengen
- 1. Rolle Blätterteig entrollen und oberes Papier entfernen aber aufheben
- Die Masse gleichmäßig verteilen, mit Mozzarella und gehackten Kürbiskernen bestreuen.
- 2. Rolle Blätterteig entrollen, oberes Papier entfernen und auf die Masse darauflegen und leicht an den Rändern festdrücken.

- Ei mit Sahne verquirlen, die obere Seite des Blätterteiges bestreichen und mit Mohn und Sesam bestreuen.
- Das Papier auf die bestreute Seite auflegen, das Ganze vorsichtig drehen und die andere Seite ebenfalls mit Eigemisch bestreichen und bestreuen.
- Ofen in der Zwischenzeit auf 160°C Umluft vorheizen!
- Die Teigplatte wird nun mit einem Pizzaschneider in ca. 12 gleich große Streifen geschnitten.
- Jeder Streifen wird an beiden Enden gezwirbelt, dann zu einem Kringel geformt (Enden zusammendrücken) und auf ein Blech mit Backpapier abgelegt.
- Im Ofen auf mittlerer Schiene, 20-25 Min. goldbraun backen.
- Danach vollständig abkühlen lassen!

Guten Appetit!