

Porgandipirukad - Teigkörnchen mit Möhrenfüllung

Porgandipirukad übersetzt man wörtlich Karottenkuchen. Die estnischen Teigtaschen mit Möhrenfüllung werden gerne sowohl in Küchleinform als auch in Teigtaschen gebacken. Wir stellen Ihnen die Muffin-Variante vor.

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teigboden

- 300 g Mehl Ihrer Wahl
- 30 g Haferflocken
- 1 TL Backpulver
- 200 g Butter
- 2 Eigelb
- 7 EL Wasser
- 500 g Möhren
- 3 EL Öl
- 2 Eier
- 100 g Joghurt
- Muskatnuss
- Satz
- Pfeffer



Zubereitung:

Das Mehl Ihrer Wahl mit dem Backpulver, Haferflocken und Margarine vermischen.

Die Eigelbe und 4 Esslöffel Wasser hinzufügen und alles zu einem Teig kneten.

Die Möhren schälen und reiben.

Öl und 3 EL Wasser mischen und die Möhren in diesem Gemisch ca. 15 min andünsten.

Das Möhrengemisch ein wenig abkühlen lassen und mit Eiern, Joghurt und Gewürzen mischen.

Muffinformen einfetten. Den Teig an den Rand drücken, so dass diese Schicht wenige Millimeter dick ist. Dort das Möhrengemisch einfüllen.

Den Backofen vorheizen und die Förmchen bei 225°C ca. 10 Minuten aufbacken und dann bei verringerter Temperatur (ca. 175°C) noch weitere 20 Minuten min backen.

Man kann zum Möhrengemisch z.B. auch noch Zwiebeln oder Schinkenwürfel zugeben.