

BLÄTTERTEIG HASEN MIT KÄSE

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



25 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Hasen aus Blätterteig

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 EL Tomatenmark
- 100 g geriebener Käse (wir nehmen gern Gouda)
- 1 TL Pizzagewürz
- 1 Eigelb (zum Bestreichen)



Zubereitung - Blätterteig Hasen backen:

1. Rolle den Blätterteig aus.
2. Streiche ihn mit dem Tomatenmark ein. Streue das Pizzagewürz darüber. Verteile den Reibekäse auf einer Hälfte.
3. Klappe den Blätterteig längs übereinander. Schneide ihn in 6 Streifen und verdrehe die Streifen zu Hasenohren. Lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
4. Backe die Blätterteig Hasen bei 220°C Ober-/Unterhitze für 15-18 Minuten.

Mit unseren [Food Picks Augen](#) zauberst du den essbaren Häschen ein echtes Gesicht.

Nährwerte pro Portion: 244 kcal | KH 16 g | E 7 g | F 16 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem **Shop**.

