



## Blätterteig-Hasen

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

Stück

---

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausrollen und 5 - 10 Minuten so liegen lassen, in zwei gleich große Teile zuschneiden und diese leicht aufeinander legen.
3. Die Ränder gut andrücken und mit einem Pizzaroller in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen einmal verdrehen, so dass oben die Ohren und unten der Körper entsteht.
4. Die geformten Hasen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen geben und 15 - 20 Minuten goldbraun backen.
5. Nach dem Backen die Hasen abkühlen lassen und mit einem Schoko-Osterei dekorieren.

---

Blätterteig-Hasen

Stand 18.03.2024