

Blätterteig Hasen mit Käse

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)



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 25 Minuten

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.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

