

Blätterteig Schokohäschen

Zutaten

(etwa 8 Stück)

- 1 Rolle Blätterteig*
(z.B.: Knack & Back, Dr. Schär)
- 4 EL Schokocreme
- 1 Eigelb, Klasse M
- 2 EL Milch 1,5 % Fett
- 8 Mini-Schokoladeneier

Zubereitung

- Blätterteig ausrollen und je nach Form ggf. noch in eine rechteckige Form schneiden
- Blätterteig halbieren, eine Hälfte mit der Schokocreme bestreichen. Die andere Hälfte überklappen und anschließend in 8 daumenbreite Streifen schneiden
- Die Streifen einmal verdrehen, so dass oben die Ohren und unten der Oberkörper entsteht
- Eigelb und die Milch verquirlen und die Hasen damit bestreichen
- Häschen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 15 Minuten backen und vollständig auskühlen lassen.
Oder Häschen in der Heißluftfritteuse bei 180 °C ca. 5 Minuten goldbraun backen und auskühlen lassen. Anschließend die Schokoladeneier auf den Häschen platzieren



Nährstoffangaben

	kcal	kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	KE	Ballaststoffe
Gesamt	1491	6239	17,0 g	104,8 g	115,3 g	11,5	2,3 g
Pro Portion	186	780	2,1 g	13,1 g	14,4 g	1,4	0,3 g

*Für dieses Rezept haben wir den Blätterteig von Knack & Back verwendet