Gefüllter Osterhase

Anleitung

1. Das Backrohr auf 200 Grad Celsisus (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

2. Für den Aufstrich Frischkäse mit den jeweils klein geschnittenen Zutaten: Schnittlauch, Schinken, Gurkerl und Paprika mischen.

3. Den Blätterteig entrollen und mit dem Aufstrich bestreichen.

4. Den zweiten Blätterteig drauflegen und mit einem Teigrad oder Messer in circa vier Zentimeter dicke Streifen schneiden.

5. Jeden Teigstreifen gegengleich verdrehen und zu einem „U“ formen. Das obere Drittel beider Teigenden ineinander verdrehen, sodass eine Hasenkopfform entsteht.

6. Den Teig auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech legen und circa 20 Minuten bei 180 Grad goldbraun backen.

7. Mit Kirschtomaten, Schnittlauch und Mayonaise garnieren. Für die Augen noch einige Pfefferkörner bereitstellen.

Benötigte Zutaten

2 Pkg.	Blätterteig
2 Pkg.	Premium Frischkäse
1 Bund	Schnittlauch
100 g	Schinken
4 Stück	Essiggurken
2 Stück	Paprika (klein)
	Salz, Pfeffer
1 Tube	Mayonnaise
1 Pkg.	Cocktailtomate

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten