



Herzhafte Blätterteig-Häschen

Zeit gesamt
25minZubereitungszeit
15minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Blätterteig	2 St.
Pesto alla Genovese	4 EL
Parmesan, gerieben	2 EL
Eier	1 St.
Petersilie, frisch	10 g
Frischkäse, natur	100 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Spritzbeutel

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Blätterteige jeweils ausrollen und 1 Blätterteig mit Pesto bestreichen. Parmesan darüberstreuen und mit dem anderen Blätterteig belegen. Blätterteig in ca. 3 cm dicke Streifen schneiden. Teigstreifen ineinander eindrehen, halbieren und im oberen Drittel 2-mal verdrehen, sodass kleine Häschen mit Bauch und Ohren entstehen. Häschen auf einem Backblech mit Backpapier verteilen.
2. Ei trennen und in einer Schüssel Eigelb verquirlen. Blätterteig-Häschen mit Eigelb bestreichen und im Ofen ca. 15 Min. goldbraun backen.
3. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. In einer Schüssel Frischkäse mit Petersilie, Salz und Pfeffer verrühren. Frischkäsecreme in einen Spritzbeutel geben.
4. Herzhafte Blätterteig-Häschen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. In die Schlaufe der Häschen jeweils etwas Frischkäsecreme geben und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Statt eines Spritzbeutels kannst du auch einen Gefrierbeutel verwenden. Die Creme in den Gefrierbeutel streichen und eine Ecke dünn abschneiden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	620 kcal
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	40 g