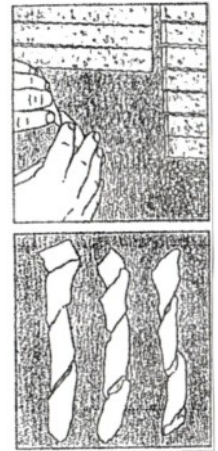
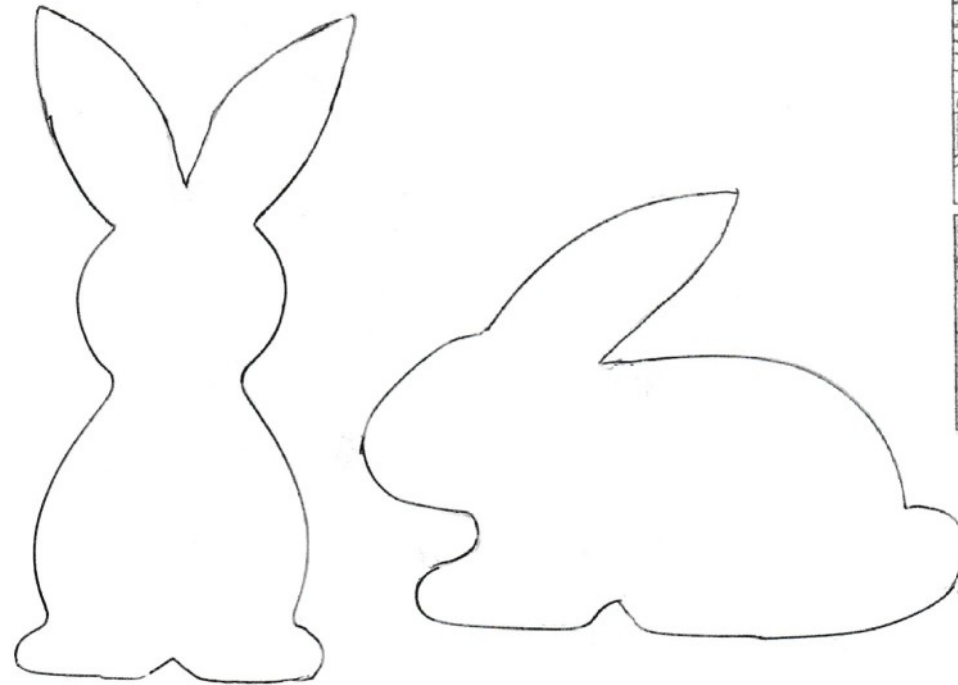


Blätterteighasen

als Suppendeko



Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
	Falls du kein passendes Ausstechförmchen hast, kannst du dir Schablonen herstellen. Drucke das Rezept aus, schneide die beiden Hasenformen großzügig aus. Klebe sie dann auf Pappe und schneide sie nun exakt aus. Diese Schablonen kannst du mehrfach verwenden, um die Formen mit einem Messer auszuschneiden.	
	Heize den Backofen auf 200°C im Umluftbetrieb vor. Belege ein Backblech mit Backpapier. Entrolle	Backblech Backpapier
1 P. Blätterteig (aus dem Kühlregal)	Stechen Formen dicht an dicht aus oder schneide sie mit Hilfe der Schablonen aus und lege die Hasen dann auf das Backblech. Bestreiche die Hasen mit	Hasenform als Ausstecher oder Schablone
1 Eigelb	damit sie später schön glänzen.	Backpinsel
	Den restlichen Teig kann du beliebig formen z.B. als Streifen und mit geriebenem Käse bestreuen, dann eindrehen. Dann hast du noch zusätzlich Käsegebäck.	
	Schiebe das Blech auf der mittleren Schiene in den Backofen und backe, bis alles goldgelb ist, etwa 15-20 Minuten.	