



ovomaltine

OVO

BLÄTTERTEIG HASEN



ZUBEREITUNG OVO BLÄTTERTEIG HASEN

ZUTATEN

- 2 Rollen Blätterteig (je ca. 300 g)
- 200 gr Ovomaltine Crunchy Cream
- 20 Ovomaltine Osterelli

ZUBEREITEN

1. Ein Blätterteig mit Ovomaltine Crunchy Cream bestreichen, dabei die langen Kanten ca. für 1 cm leer lassen.
2. Die leeren Kanten mit etwas Wasser bepinseln.
3. Den zweiten Blätterteig darauflegen.
4. Die langen Kanten mit einer Gabel flach eindrücken.
5. Den Blätterteig in 1,5 cm breite Streifen schneiden (18-20 Streifen).
6. Die Teigstreifen zweimal eindrehen, sodass unten ein Kreis mit Loch entsteht und oben die zwei Enden wie Ohren aussehen.
7. Die Blätterteig Hasen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-Unterhitze für ca. 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
8. OVO Blätterteig Hasen aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen.
9. Kurz bevor die Hasen komplett ausgekühlt sind, je ein Ovomaltine Osterelli als Schwänzchen auf die OVO Blätterteig Hasen setzen, ein wenig andrücken und dann die OVO Blätterteig Hasen vollständig auskühlen lassen. Frisch geniessen.