

Schnelle Blätterteig-Hasen mit Mohn-Orangen-Füllung

Für 8 – 9 Hasen

Zutaten

- Eine Packung Blätterteig aus dem Kühlregal (270 Gramm)
- Eine Packung Mohnback/Mohnfix (250 Gramm)
- 2 EL Frischkäse (ca. 70 Gramm)
- 1 Bio-Orange
- Marmelade zum Bestreichen, z.B. Quittengelee, Orangen- oder Aprikosenmarmelade
- Etwas Puderzucker (optional)



- 1) Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 2) Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und 5 Minuten stehen lassen.
- 3) Schale von einer halben Orange fein abreiben. Wir brauchen etwa 1 Teelöffel Orangenschale und einen Esslöffel frisch gepressten Orangensaft. (Den Rest der Orange könnt Ihr einfach pur füttern oder den Saft trinken).
- 4) Die Mohnfüllung mit Frischkäse, Orangensaft und -schale gut verrühren.
- 5) Blätterteig aufrollen und die Mohn-Orangen-Füllung auf der Hälfte des Teiges gleichmäßig verstreichen. Die andere Hälfte des Teiges darüber klappen.
- 6) Das Teigstück in ca. 2 Zentimeter breite Streifen schneiden, das ergibt etwa 8 - 9 Streifen.
- 7) Die gefüllten Teigstreifen dreht Ihr nun gegengleich zu einer Art Spirale und formt kleine Teighäschen daraus. Legt sie am besten direkt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
- 8) 2 - 3 EL helle Marmelade oder Gelee leicht erwärmen und die Teighasen damit bestreichen. Apfelgelee, Quittengelee, Aprikosen- oder Orangenmarmelade passt prima.
- 9) Die Hasen bei 200 Grad für ca. 25 - 30 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Die Hasen sind vegan, wenn Ihr gekauften (veganen) Blätterteig und pflanzlichen Frischkäse verwendet.

Frohe Ostern!