



Blätterteig Hasen mit Erdnussbutter Creme

Für die Häschen:

1 Packung Blätterteig (aus dem Kühlregal)

1 Ei, verquirlt

Etwas Puderzucker (zum Bestäuben)

Für die Erdnussbutter Creme:

100 g Frischkäse

80 g Nick Peanutbutter crunchy

100 ml Schlagsahne

1 Esslöffel Liakada Griechischer Honig Wildblüte

Blätterteig Hasen mit Erdnussbutter Creme

1.

Frischkäse, Erdnussbutter und Honig in einer Schüssel glatt rühren. Die flüssige Sahne nach und nach unterrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Den Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Blätterteig ausrollen und in der Mitte längs halbieren.

Eine Hälfte des Blätterteigs komplett mit der Erdnussbutter-Creme bestreichen. Die zweite Blätterteig-Hälfte darauflegen und leicht andrücken.

Den doppelten Blätterteig in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Jeden Streifen 1-2 mal überkreuzen, sodass eine Hasenform mit Hasenohren entsteht. Die Enden leicht zusammendrücken, damit sie beim Backen nicht auseinandergehen.

Die Hasen mit dem Ei bestreichen und für 12–15 min. goldbraun backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben (und mit gehackten Erdnüssen garnieren) und servieren. Die restliche Creme eignet sich hervorragend zum Dippen für noch mehr Erdnussgeschmack!