

Hasen für den Osterbrunch

Zutatenliste:

- 1 Packung oder Rolle Blätterteig
- 4 TL Crème fraîche
- 4 Eier
- 8 Scheiben Frühstücksspeck
- 1 gelbe Paprika
- 8 schwarze Oliven



Zubereitung:

1. Backofen auf 160 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Aus dem Blätterteig vier Kreise mit etwa 16 cm Durchmesser ausschneiden – ideal eignet sich eine Schüssel. Die Kreise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Rand der Kreise etwas hochziehen, mit einer Gabel den Teigboden vorsichtig mehrmals einstechen und jeden Kreis mit einem Teelöffel Crème fraîche bestreichen. Die Kreise 10 Minuten im Ofen backen.
3. Das Backblech aus dem Ofen nehmen, kurze Zeit warten, bis der Teig etwas zusammenfällt und in jeden Kreis ein Ei hineinschlagen.
4. Die Speckscheiben neben den Kreisen für weitere ca. 8 Minuten mitbacken; solange bis die Eier gestockt sind und der Blätterteig knusprig ist.
5. Zum Schluss aus Olivenhälften Augen auflegen sowie gelbe Barthaare aus Paprika schneiden und die Hasen auf einem Teller servieren.