Blätterteig-Osterhasen

mit Römer-Schinken

Was du dazu benötigst

100g Römer-Schinken
2 Rollen Blätterteig
Eine Handvoll Gouda, gerieben
1 Bund Petersilie, frisch
1 Eidotter
1 EL Milch

Zubereitung

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Blätterteig ausrollen und mit einem Hasenausstecher Konturen einstechen.

Den Römer-Schinken zurechtschneiden und die Hasen damit belegen. Geriebenen Gouda und frisch gehackte Petersilie darüber bestreuen.

Einen weiteren Blätterteig darüberlegen, etwas andrücken und mit dem Hasen-Ausstecher ausstechen.

Die Blätterteig-Hasen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und die Ränder fest andrücken. Den Eidotter mit der Milch verquirlen, die Blätterteig-Formen damit bestreichen und abschließend mit etwas Käse bestreuen.

Für ca. 25-30 Minuten bei 180° im Ofen goldgelb backen und vor dem Servieren mit frischer Petersilie bestreuen.

Tipp

Mit Sauerrahm - Dip genießen.

Portionen

2 Portionen

Dauer

55 Minuten
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Kochzeit: 15 Minuten

Level

Einfach

Mein BERGER Schinken