



Blätterteig–Osterhasen mit Topfen–Marzipan–Füllung

REZEPT

Zutaten für 12–14 Osterhasen:

- 250g Topfen (Quark)
- 140g Honig–Marzipan
- 25g Honig
- 10g Gehackte Pistazien
- 2 Rollen Blätterteig
- 1 Ei
- 1 Eidotter (Alternativ 1–2 EL Schlagobers)

Zubereitung:

Backrohr auf 200°C (Ober–/Unterhitze) vorheizen. Marzipan mit einer Reibe fein raspeln und in einer Schüssel mit Ei, Honig und Topfen gut verrühren. Eine Rolle Blätterteig ausrollen und mit der Topfen–Marzipan–Füllung gleichmäßig bestreichen. Die zweite Rolle Blätterteig ausrollen und auf die Topfen–Marzipan–Füllung legen. Mit einem Teigrad gleichmäßig 12–14 Streifen abschneiden. Die Streifen an den Enden festhalten, der Länge nach verdrehen und ein U formen. Nun die beiden Stränge umeinander zwirbeln und die Enden nach außen ablegen. Das Eidotter verquirlen mit einem Pinsel den Blätterteig bestreichen. Die Blätterteig–Osterhasen mit gehackten Pistazien am Mittelpunkt des unteren Bereichs bestreuen. Anschließend im Backrohr 12–15 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Die Hasen auf dem Backblech vollständig abkühlen lassen.

Tipp:

Alternativ zu den gehackten Pistazien kann man auch gehackte Nüsse oder Sesam verwenden.