


Oster-Knusperhasen mit Goldsaft-Haselnuss- Creme

 ca. 1 Stunde

 Für 12 Stück



Zutaten

175 g Haselnüsse

1 EL Kakao

1 Packung frischer
Blätterteig (275 g;
Kühlregal)

Backpapier

3 EL Grafschafter Goldsaft

4 EL Haferdrink

1 Eigelb

Zubereitung

Haselnüsse, bis auf 12 Stück, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) 5–7 Minuten rösten. Nüsse auf ein Geschirrtuch geben und mit Hilfe des Tuches die Schale abreiben. Nüsse abkühlen lassen.

Nüsse, Kakao und Graftschafter Goldsaft im Hochleistungsstandmixer cremig pürieren. In eine Rührschüssel umfüllen und 2 EL Haferdrink unterrühren. Blätterteig entrollen und quer halbieren. Die beiden Teigplatten mit Creme bestreichen. Die Teigplatten jeweils mit der Cremeseite aufeinander legen, leicht andrücken.

Die so entstandene Teigplatte (ca. 20 x 24 cm) quer in 12 Streifen (à ca. 2 x 20 cm) schneiden. Streifen jeweils in sich verdrehen. Die gedrehten Streifen so verschlingen, dass ein sitzender Hase von hinten erkennbar wird. Die Enden sind die Hasenohren. Hasen nebeneinander auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

Eigelb und 2 EL Haferdrink verquirlen. Hasen damit bestreichen. Auf jeden Hasen 1 Haselnuss als „Schwänzchen“ setzen. Blechweise im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Zeitspar-Tipp: Um Zeit zu sparen, kann auch ein gekauftes Haselnussmus verwendet werden – dieses gibt es mittlerweile in gut sortierten Supermärkten, Drogeriemärkten sowie Bioläden.

Pro Stück ca. 689 kJ, 165 kcal.