

# Ruck Zuck Schoko Blätterteig Hasen

Zutaten für ca. 1 Blech

**1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal**

**1 Ei**

**1 EL Milch**

**Schokocreme**

**Puderzucker zum Bestreuen**

- Zuerst den Backofen auf 200° C **Unter- und Oberhitze** vorheizen.
- Eine feuerfeste Schüssel mit Wasser auf den Boden des Ofens stellen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Den Blätterteig auswickeln.
- Nach Belieben komplett mit Schokocreme bestreichen.
- Den Teig zur Hälfte zusammen legen und leicht andrücken.
- Mit Hasenausstechern den Teig ausstechen.
- Die Hasen auf das Backblech legen.
- Das Ei mit der Milch verquirlen.
- Die Hasen mit dem verquirlten Ei bestreichen.
- In den Backofen geben und ca. 10 Minuten goldgelb backen.
- Das Blech aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
- Anschließend mit Puderzucker bestreuen.

**TIPP: damit der Blätterteig im Backofen nicht verrutscht, Ober- und Unterhitze verwenden und gut einpinseln. Falls es trotzdem noch verrutschen sollte, die Blätterteig Hasen auf dem heißen Blech direkt aus dem Ofen wieder in Form bringen. Da ist die Schokolade noch heiß.**

