



Kokos-Blätterteig-Häschen



 ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

 BACKZEIT: 15 Min.

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für die Creme 15 Raffaello mit einem Messer zerkleinern und mit Frischkäse und geschmolzener weißer Schokolade vermengen, sodass eine streichzarte Konsistenz entsteht.
3. Den Blätterteig auslegen und mit der Creme gleichmäßig bestreichen.
4. Den Teig in der Mitte zusammenfalten und die kurzen Seite des Teigs in 1 cm breite Streifen schneiden.
5. Die Schleifen miteinander verdrehen, sodass oben die Ohren entstehen und unten der Körper des Häschens. Die Ohren an den Enden leicht auseinanderziehen.
6. Die Häschen mit Abstand auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen, in den Ofen geben und 15 Minuten goldbraun backen.
7. Nach dem Abkühlen mit geschmolzener weißer Schokolade auf jedes Häschen ein Raffaello als Schwänzchen kleben.
8. Als Dekoration mit etwas Puderzucker bestäuben.

Zutaten

für ca. 15 Häschen

für die Creme:

- 8 Raffaello
- 100 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 20 g weiße Schokolade
- 1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)

für die Dekoration:

- 30 g weiße Schokolade
- 12 Raffaello
- Puderzucker nach Belieben