Bärlauch-Hasen



Bis 15 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Den Blätterteig ausrollen und gleichmäßig mit der Bärlauchbutter bestreichen. Anschließend den geriebenen Käse darüber streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Teig längs aufrollen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Scheiben leicht wieder aufrollen, um die Hasenohren zu formen, und diese gut andrücken.
3. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft etwa 10 bis 15 Minuten backen.

Zutaten



- 1 Rolle Blätterteig
- 60 g Bärlauchbutter
- Salz und Pfeffer
- 100 g GOLDSTEIG Emmentaler gerieben