

Apéro-Häschen

Zutaten

Für 60-65 Stück

Backpapier für das Blech

450 g Butterblätterteig

Mehl zum Auswallen

2 Eigelb, mit 1 TL Milch verdünnt

Füllung:

250 g Ricotta

1 TL Senf

2 Eier, hart gekocht, gehackt

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

1 TL Weissweinessig

1 EL Kapern, ab gespült, abgetropft

Salz, Pfeffer

1 Bund Schnittlauch, in ca. 1,5 cm lange Stücke geschnitten



Zubereitung

1. Teig auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen. Häschen ausstechen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, mit Eigelb bepinseln. 20 Minuten kühl stellen.
2. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 8-10 Minuten backen.
3. Für die Füllung Ricotta und Senf verrühren. Restliche Zutaten darunter mischen, würzen.
4. Häschen mit einem scharfen Messer quer halbieren, Füllung darin verteilen. Schnittlauch so dazwischenlegen, dass Schnauzhaare entstehen.