

Diese Hasenöhrchen lassen sich ganz einfach herstellen - und sie schmecken köstlich!!!



Süße Hasenöhrchen

Zutaten

Du brauchst für 8 Stück:
1 Packung tiefgefrorenen Blätterteig (300 g)
50 g Zucker
25 g Butter
100 g Kuvertüre



Zubereitung:

1. Lasse den Blätterteig nach Packungsanweisung auftauen.
2. Bestreue die Arbeitsfläche mit etwas Zucker, und rolle den Teig darauf zu einem Rechteck aus.
3. Erhitze die Butter in einem Kochtopf, bis sie geschmolzen ist. Lasse sie etwas abkühlen, und bestreibe den Teig damit. Streue den restlichen Zucker auf den Teig.
4. Schlage die Teigplatte von beiden Schmalseiten aus zur Mitte hin um, bis sie aneinander stoßen, so dass acht Teigschichten übereinander liegen.
5. Heize den Backofen vor.
6. Schneide mit einem Messer $1\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben ab, und klappe die Ohren oben ein wenig auseinander.
7. Lege die Hasenöhrchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, und backe sie etwa 12-15 Minuten bei 220 Grad oder Gasstufe 4.
8. Schmilz die Schokolade im Wasserbad, tauche die Ohrenspitzen hinein und lasse sie trocknen.

FEHLERTEUFEL

In der Zutatenliste der Sesam-Kringel in mobile 2/2004, Seite 26 hatte sich ein Fehler eingeschlichen: Nicht 1 Liter Milch, sondern nur $\frac{1}{4}$ Liter Milch benötigt der Teig.

KOCHEN
BACKEN

