

BLÄTTERTEIG OSTERHASE MIT HEIDELBEER- TOPFENCREME



ZUTATEN:

für die Osterhasenböden:

3 Rollen Blätterteig
Wiener Staubzucker Mühle

für die Creme:

500 g Topfen
300 g Mascarpone
150 g Sauerrahm
200 g Wiener Puderzucker
ca. 6 EL TK Heidelbeeren (aufgetaut)

für die Dekoration:

Schokoeier, Marzipaneier,..
Zuckerstreusel
wenn schon erhältlich: Blüten oder
frischen Heidelbeeren



ZUBEREITUNG:

- 1) Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig ausrollen und auf ein Backpapier geben. Eine Osterhasen-Schablone anfertigen bzw. downloaden, ausdrucken und ausschneiden. Diese dann auf den Blätterteig legen und mit einem scharfen Messer der Schablone entlang schneiden. Den Blätterteighasen mit Staubzucker bestreuen. Hinweis: den Blätterteig 20 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen, damit er beim Ausrollen nicht zerbricht.
- 2) Im vorgeheizten Backofen 7 Minuten backen. Den Hasen mit einem weiteren Blech beschweren (damit der Blätterteig nicht zu hoch aufgeht) und weitere 7-10 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.
- 3) Den Vorgang mit den anderen beiden Blätterteigrollen wiederholen. Die Blätterteighasen vollständig abkühlen lassen. Ich hab vom restlichen Teig übrigens Herzen/Mascherln ausgestochen und ebenfalls mitgebacken.
- 4) Für die Creme Topfen, Mascarpone, Sauerrahm und den Puderzucker gut verrühren. Die gefrorenen Heidelbeeren auftauen lassen und unterrühren, die Creme wird dadurch leicht lila.
- 5) Die Creme in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Loch- oder Sterntülle füllen.
- 6) Den ersten Blätterteighasen auf ein Tortenteller/Brett legen und die Creme aufspritzen. Den zweiten Blätterteighasen auflegen und den Vorgang wiederholen. Den letzten Hasen auflegen und wieder mit Creme dekorieren.
- 7) Beim Dekorieren sind keine Grenzen gesetzt: Schokoeier, Marzipaneier, Zuckerstreusel, Blüten, Baiserstücken, Heidelbeeren, ...