



Osterdessert MIT HASENOHREN

8 DESSERTS



CA. 30 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

ZUBEREITUNG

1 Rolle Blätterteig
1 Ei
2 EL Milch
500 g Bayernland Joghurt
500 g Isola Fresca Mascarpone
1 Zitronenzeste
Etwas Vanillemark
100 g Puderzucker
500 g Erdbeeren
Minze zum Garnieren

1. Den Blätterteig ausrollen und mit Hilfe eines Messers Hasenohren rausschneiden. Das Ei zusammen mit der Milch verquirlen. Und die Hasenohren damit bestreichen. Die Hasenohren nach Anleitung auf der Blätterteigverpackung im Ofen backen.
2. Den Bulgara Joghurt zusammen mit dem Mascarpone, Vanille, Zitronenabrieb und Puderzucker zu einer glatten Masse verrührt.
3. Die Erdbeeren pürieren. Anschließend die Joghurtmasse abwechselnd mit den pürierten Erdbeeren in ein Dessertglas schichten.
4. Die fertigen Hasenohren auf dem Dessert mit etwas Minze drapieren.

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT WWW.ESSEN-MIT-LIEBE.COM



/bayernlandeg
/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:
www.youtube.com/BayernlandTV