

# Herzhafte Hasen mit Hackfleischfüllung

Pizza » Party-Pizza

## Zutaten (6 Stück)

- » 275g Mehl
- » 125g weiche Butter/Margarine
- » 175g Magerquark
- » 1 Schalotte(n)
- » 2 Möhre(n)
- » 3EL Öl
- » 400g Hackfleisch
- » 40g gegarte rote Linsen
- » 80g Gratin-Käse
- » 3EL Saure Sahne
- » Pfeffer
- » 1 Eigelb
- » 3EL Sesam

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, 1TI Salz und Butter mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Den Quark dazugeben und kurziterrühren. Mit den Händen rasch zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt ca. 45min kühlen.

2. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer fingerdicken Platte ausrollen. Dreifach überklappen, zusammendrücken und bedeckt nochmals ca. 30min in den Kühlschrank legen.

3. Schalotte abziehen und fein hacken. Möhren waschen, putzen, schälen, fein raspeln. Öl erhitzen, Schalotte darin andünsten. Hackfleisch zufügen, kräftig anbraten. Möhren, Linsen, 3EL Wasser dazugeben, ca. 5min schmoren. Abkühlen lassen. Käse, sowie Sauerrahm unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Aus Karton eine Hasenschablone (19cm hoch, 10cm breit) anfertigen. Mit deren Hilfe 12 Hasen aus dem Teig ausschneiden.

5. Ofen auf 220°C vorheizen. Die Hackfüllung auf 6 Hasenkörper verteilen. Teigränder mit Wasser bestreichen. in die übrigen Körper Löcher für die Knöpfe stechen, Hasen auf die Füllung legen. Ränder gut andrücken, je 1 Ohr abknicken. Hasen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen. Im Ofen ca. 15min backen.

6. Auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen. Nach Belieben mit Mayonnaise, Möhrenscheiben und Paprikastreifen Hasengesichter gestalten.

Nährwerte: 660kcal/E30g/F44g/KH38g pro Stück

angelegt am: 04.09.2002

Rezept-Nr: 113

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke