

Osterhasen zum Frühstück

Zutaten für 4 Osterhasen

- 250 g Croissants (aus der Dose)
- Schokotröpfchen
- 8 Minimarshmallows



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

So bereitest du die Osterhasen zu:

Öffnet eure Dose mit dem Croissant-Teig. Lasst ihn aber im ganzen und nehmt ihn nicht wie üblich auseinander. Stattdessen schneidet ihr die Rolle in 8 Scheiben.

Die Hälfte der Scheiben halbiert ihr nochmal und legt dann jeweils zwei halbe Scheiben als Ohren an die ganzen Scheiben.

Jetzt richtet ihr eure Osterhasen nochmal etwas und drückt dann jeweils einen Schokodrop als Augen und einen als Nase fest.

Nun kommen die Croissant-Häschen nach Packungsanleitung in den Backofen.

Nach dem Backen halbiert ihr noch die Marshmallows und klebt sie als Zähne mit etwas Zuckerguss fest.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

