

## Laugenhasen zu Ostern ganz schnell & einfach

### Zutaten für 5 Stück

- 5 TK-Laugenstangen
- 125 g Reinert Bärchen-Streich
- 1 TL Sesam



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 5 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 13 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 18 Minuten

### Zubereitung:

1. Tauge die Tk-Laugenstangen auf. Schneide sie längs bis zur Mitte ein. Nun hast du 2 Hasenohren. Falte die nicht eingeschnittene Seite nach hinten.
2. Bestreue die Laugenhasen mit Sesam. Lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Heize den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vor.
3. Backe die Laugenhasen 13 Minuten im auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen. Lass sie anschließend abkühlen.
4. Schneide sie auf, bestreiche sie mit Reinert Bärchen-Streich und klappe sie wieder zusammen. Stecke ein paar Food Picks als Augen hinein.

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

