

## LECKERE OSTER-REZEPTE

# ÖSTERLICHE HASEN-PIZZA

Jedes Kind liebt Pizza! Und wenn diese dann noch in einer tollen Form gebacken ist, die einem so richtig Lust auf Ostern macht, leuchten alle Kinderaugen. Wie du eine Hasenpizza zubereitest,, erfährst du hier!

### Für 4 Pizza-Hasen brauchst du:

- 2 Rollen Pizzateig aus dem Kühlregal
- 1 Glas Tomatensauce
- 150 g geriebenen Mozzarella

### Zum Verzieren:

- Oliven, Mais, Möhren, Mini-Mozzarella, frisches Basilikum, Rucola ...

### Außerdem:

- 2 Bleche und Backpapier
- Ggf. Schablone (s. Seite 2)



## UND SO GEHT'S:

1. Such dir einen Teller von ca. 18-20 cm Durchmesser als Schablone für deine Hasenköpfe. Es sollten zwei Hasenköpfe und vier Ohren auf eine Pizza-Teigbahn passen. Für die Ohren bastelst du dir Schablonen aus Papier. Sei kreativ – es gibt auch Schlappohren!
2. Nimm ein scharfes Messer und schneide mithilfe der Schablonen aus jeder Pizza-Teigbahn zwei Köpfe und vier Ohren. Lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen!
3. Leg sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech – immer zwei Köpfe und vier Ohren auf ein Blech, damit sie alle zusammen in den Backofen passen.
4. Aus den Teigresten rollst du kleine Würste. Setze diese Würste als Ränder auf dein Hasengesicht – so wie du es auf dem Foto siehst.
5. Jetzt gibst du die Tomatensauce vorsichtig auf Gesicht und Ohren deines Hasen. Verteil alles gut mit einem Teelöffel.
6. Nun bestreust du das Hasengesicht noch mit geriebenem Käse.
7. Und jetzt wirst du zum Maskenbildner: ein Näschen aus einem Maiskorn, aus einer halbierten Cockailtomate oder einem halbierten Minimozzarella. Augen aus Oliven oder Basilikumblättern. Schnurrhaare aus Möhren oder Rucolablättern. Sei kreativ!
8. Heize den Backofen auf 230 Grad Umluft vor. Schieb deine beiden Bleche hinein und lass deine Häschen ungefähr 12-15 Minuten backen. Wenn der Rand schön knusprig und der Käse verlaufen ist, sind die Hasenpizzas fertig!



