





# Falscher Hase de luxe

Filoteig mit einer würzigen Hackfleischfüllung als Snack für jede Party

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Muffinform (12er):**  
Fett

## Teig:

450 g Filoteig (aus dem Kühl- oder Tiefkühlregal)  
50 g Butter

## Füllung:

2 Eier (Größe M)  
2 EL gehackte Petersilie  
50 g gewürfelter roher Schinken

## Fleischteig:

2 Brötchen vom Vortag  
2 Zwiebeln  
etwa 2 Knoblauchzehen  
500 g Hackfleisch (halb und halb)  
125 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
1 Ei (Größe M)  
1 EL grobkörniger Senf  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

## 1 Vorbereiten:

Teig nach Packungsanleitung vorbereiten oder auftauen lassen. Butter zerlassen. Für die Füllung Eier in kochendem Wasser 8 Min. hart kochen und danach abschrecken. Brötchen in Wasser einweichen. Muffinform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Füllung:

Abgekühlte Eier pellen und in kleine Stücke schneiden. Mit gehackter Petersilie und Schinkenwürfeln vermischen.

## 3 Fleischteig:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, halbieren und fein würfeln. Gehacktes in eine Schüssel geben, ausgedrückte Brötchen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel, Crème fraîche Kräuter, Ei und Senf hinzufügen und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



- ④ **Teig:**  
Filoteig in 12 gleich große Vierecke (etwa 15 x 15 cm) schneiden und die Muffinmulden damit auslegen. Die Teigstücke sollten gleich dick sein, es können auch mehrere Teiglagen übereinandergestapelt sein.
- ⑤ Die Fleischmasse in 12 gleich große Portionen teilen. In die Fleischportionen jeweils eine Mulde hineindrücken, mit den Ei-Schinkenwürfeln füllen und zu einer Fleischkugel formen. Diese in die Muffinmulden geben und die 4 Teigecken darüber zusammendrücken. Teig mit der flüssigen Butter bestreichen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 35 Minuten**

Fleischküchlein sofort aus der Form lösen. Entweder sofort heiß servieren oder auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sollten Sie keinen Filoteig bekommen, können Sie die falschen Hasen de luxe auch mit Strudel- oder Blätterteig zubereiten.

