

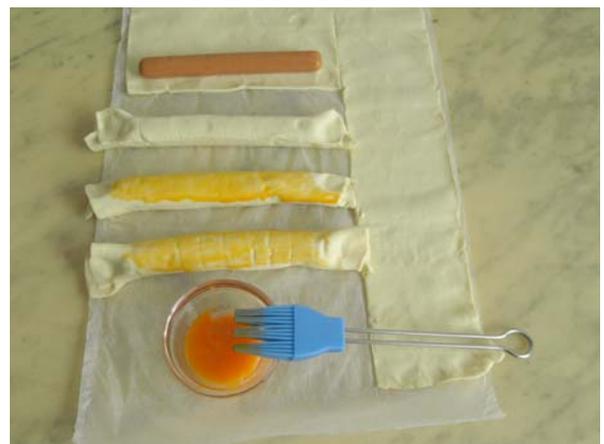
Würstchen im Schlafrock



Zutaten für zwei Personen:

4 Würstchen
(Wiener, Frankfurter o.ä.)
1 Packung frischer Blätterteig
1 Eigelb

1. Fertigen Blätterteig auf der Backfolie auslegen.
2. Würstchen in geeignet geschnittene Abschnitte einrollen.
3. Die Rollen oben dünn mit Eigelb bestreichen.
4. Im vorgeheizten Backofen auf Backpapier bei 225° ca. 15 Minuten auf der mittleren Schiene backen.



Hinweise:

Wenn die Würstchen zu lang sein sollten: einfach teilen.

Dazu serviert man einen gemischten Salat, zum Beispiel mit Kräutersauce.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 25 min, kleine Gerichte, Imbiss, Wurst, deutsch

Rezept und Foto: Walter Stand 16.01.2023