

# Würstchen im Blätterteig



- In 15 – 20 Minuten zubereitet
- Ergibt ca. 20 Stk.  
(pro Rolle Frischblätterteig)



## Einkaufsliste:

- 1 Pkg. Frischblätterteig
- 20 Stk. Teewurstchen, Bratwürstchen oder Sojawurstchen *(ohne Fleisch)*
- 80 g Emmentaler gerieben
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver mild

## Backen:

Bei 210° C Heißluft ca. 12 – 15 Minuten goldbraun backen.

Ober- u. Unterhitze: 220° C

## Vorbereitung:

- Backrohr vorheizen.
- Ei verquirlen.
- Geriebenen Käse mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und vermischen.

## Serviertipp:

Ob Kinderparty oder einfach nur zwischendurch. Sie werden begeistert sein von diesen knackig knusprigen Würstchen. Lauwarm serviert, dazu Senf und Kren, so schmecken sie am besten.



## Zubereitung:

**1** Frischblätterteig aus der Packung nehmen und entrollen, der Breite nach in 2 cm breite Streifen schneiden und mit Ei bestreichen.

**2** Nun die Teigstreifen schräg überlappend über die Würstchen wickeln, nochmals mit Ei bestreichen und mit vorbereitetem Käse bestreuen.

**3** Die eingewickelten Würstchen auf ein Backblech setzen, als Unterlage das Papier vom Blätterteig verwenden, lt. Angabe backen.

