

WÜRSTCHEN IM TEIG (Ergibt 2 Würstchen)

ZUTATEN	125	g	Blätterteig oder Kuchenteig
	1	Paar	Wienerli
	1		Ei
		wenig	Mehl

KÜCHEN- GERÄTE	1	Teigrädli
	1	Wallholz
	1	Pinsel
	1	Backpapier
	1	Backblech
	1	Tasse
	1	Esslöffel
	2	Topflappen



VORGEHEN

1. Heize den Ofen auf 220 ° vor.
2. Lege das Backpapier auf das Backblech.
3. Streue eine handvoll Mehl auf den Tisch.
4. Walle den Blätterteig mit dem Wallholz ganz dünn aus.
5. Schneide den Teig in fingerbreite Streifen.
6. Wickle die Streifen wie eine Schlange um die Würstchen.
7. Lege die eingepackten Würstchen auf das Blech.
8. Schlage das Ei in einer Tasse auf und verrühre es mit dem Pinsel.
9. Bestreiche die eingepackten Würstchen mit dem Ei.
10. Schiebe das Backblech in die Mitte des Ofens und lasse die Würstchen 15 Minuten backen.
11. Nimm die Würstchen aus dem Ofen.

Mit Ketchup und Senf schmecken sie besonders gut!