

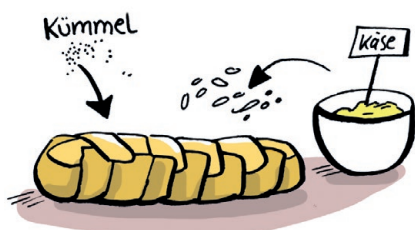


Knackig & zackig

Würstchen im Schlafrock

Zutaten:

- 8 Wiener Würstchen
- 2 Päckchen Blätterteig (backfertige Scheiben)
- 3 EL Tomatenketchup
- 2 TL Schmand
- 2 Eigelb
- 1 EL Milch
- 1/2 TL Kümmel
- 100 g Käse (z.B. Gouda)

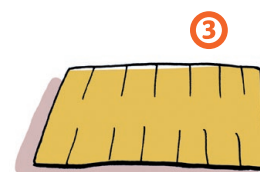


1 Heize den Ofen auf 200° C vor.

2 Rolle eine Teigplatte mit dem Nudelholz zu einem etwas größeren Rechteck aus.



3 Schneide das Rechteck an den langen Seiten sechsmal etwa einen Daumen lang mit einem Messer ein.



4 Für die Marinade: Verrühre in einer Schüssel den Schmand mit dem Ketchup.

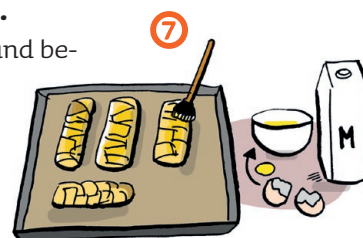
5 Nimm einen Pinsel, bestreiche den Teig mit der Marinade und lege das Würstchen in die Mitte des Rechtecks.



6 Würstchen einpacken: Leg die Teigstreifen nun abwechselnd über das Würstchen und drücke sie leicht an.

7 Belege ein Blech mit Backpapier und setze die Würstchen auf das Blech.

Vermische die Eigelbe mit der Milch und bestreiche damit die Würstchen.



8 Streue Kümmel und etwas Käse über die Würstchen im Schlafrock und backe sie 15 bis 20 Minuten im Ofen, bis sie goldbraun sind.