

Würstchen im Schlafrock

Zutaten für 4 Personen:

8	Würstchen (Wiener), oder andere Bockwürste
1 Pck.	Blätterteig, aus dem Kühlregal
	Ketchup / Senf

Zubereitung:

Den Blätterteig ausrollen und in 8 gleichmäßige Stücke schneiden.

Die einzelnen Stücke etwas ziehen (aber vorsichtig, nicht dass er reißt) damit sie etwas größer und ein wenig dünner werden. Die Stücke mit Senf und Ketchup bestreichen, dabei aber die Ränder sauber lassen!

Die Würstchen auf die Blätterteigstücke legen und den Teig zusammenrollen. Ich versuche immer, dass möglichst wenig von der Wurst rausschaut, da sie schnell platzt und dann trocken wird.

Die Würstchen auf ein Backblech legen und die Oberseite 3-4 mal leicht einschneiden. Bei ca. 180°C 15-20 min backen, bis der Blätterteig schön aufgegangen ist und Farbe bekommen hat.

