Frankfurter im Schlafrock

Dieses Rezept ist das Highlight auf jedem Kindergeburtstag: Die Frankfurter im Schlafrock kommen aber auch bei Erwachsenen gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

4 Stk.	Emmentaler
2 Paare	Frankfurter
2 Stk.	Blätterteig
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Für die Frankfurter im Schlafrock den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Blätterteig ausrollen und halbieren. Jede Hälfte mit einer Scheibe Emmentaler und einem Frankfurter Würstchen belegen. Den Teig zusammenrollen.

2. Ei verquirlen und die Teigrollen damit bestreichen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Rollen darauf legen. Etwa 20 Minuten lang backen. Herausnehmen und heiß servieren.

Tipp

Die Frankfurter im Schlafrock zusammen mit Pommes frites und Ketchup servieren.