# 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 in zirka 1,5 cm breite Streifen schneiden. Jedes Frankfurter-Würstchen mit einer Scheibe Emmentaler belegen. Die Frankfurter mit dem Teig umwickeln.

2. Ei verquirlen und die Frankfurter im Schlafrock damit bestreichen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Würstchen darauf legen. Im vorgeheizten Backofen zirka 20 Minuten lang backen. Herausnehmen und heiß servieren.

## Tipp

Die Frankfurter im Schlafrock zum Beispiel mit Pommes frites und Ketchup servieren.