Silvester-Würstchen-Raketen

Die knusprigen Silvester-Würstchen-Raketen mit Blätterteig und Frankfurter schmecken köstlich und bieten jede Menge Partyspaß – der perfekte Silvester-Snack für Groß und Klein!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig (ca. 275 g aus dem Kühlregal)
10 Stk.	Frankfurter (Wiener Würstchen)
1 Stk.	Eidotter
1 EL	Vollmilch
	Kirschtomaten (für die Deko)
	Käse (für die Deko)
	Salatgurken (für die Deko)
	Sesam (für die Deko)
10 Stk.	Holzspieße

Zubereitung

1. Für die **Silvester-Würstchen-Raketen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Blätterteig ausrollen und je nach Größe der **Würstchen** in schmale Streifen von etwa 1–2 cm Breite schneiden. Währenddessen die Würstchen längs auf Holzspieße stecken. Der Spieß sollte oben und unten etwas überstehen – unten zum Festhalten, oben für die spätere Dekoration. Nun die Teigstreifen spiralförmig um die Frankfurter-Würstchen wickeln. Die Enden leicht andrücken, damit sie beim Backen gut haften. Die vorbereiteten Raketen auf das Backblech legen. Eidotter mit Vollmilch verquirlen und den Blätterteig dünn damit bestreichen. Wer mag, bestreut die Raketen zusätzlich mit Sesam. Im vorgeheizten Ofen 13–16 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun und knusprig ist.

2. Während die Raketen backen, Kirschtomaten waschen und Käse oder Salatgurke in kleine Dreiecke schneiden. Nach dem Backen zuerst eine Tomate auf den Spieß stecken und

darüber die Würstchen-Rakete platzieren – so entsteht die typische Raketenform.

Tipp