Würstchen im Blätterteig

Die Würstchen im Blätterteig sind der absolute Hit auf der Kinder Geburtstagsparty. Mit diesem Rezept bringst du die Kinderaugen zum Leuchten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1 Packung	Blätterteig (aus dem Kühlregal)
2 Paare	Frankfurter
4 Scheiben	Emmentaler
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Für die **Würstchen im Blätterteig** das Backrohr auf 180 C° vorheizen. Den Blätterteig ausrollen und in acht Teile teilen.

2. Je eine Scheibe Emmentaler Käse auf den Teig legen, Würstchen halbieren und mit dem Teig einrollen.

3. Ei verquirlen und die Rollen damit bestreichen. Backblech mit Backpapier auslegen, und die Würstchen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backrohr ca. 20 Min. backen.

Tipp

Ketchup, Senf und Pommes zu den Würstchen im Blätterteig servieren.