



Fingerfood

Würstchen im Schlafanzug

Zutaten

für 10 Würstchen im Schlafanzug

10 Bockwürstchen oder Wiener

1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)

1 Eigelb

Geriebener Käse zum Überbacken

Schwarze Oliven ohne Kerne

Evtl. Mohn oder Sesam zum Bestreuen



1 Blätterteig aufrollen
und in ca. 2 – 3 cm breite Streifen schneiden.

2 Die Blätterteigstreifen um die Würstchen wickeln.
Die Streifen können sich beim Wickeln überlappen, dann sieht es aus wie eine Mumie. Man kann auch etwas Abstand lassen, sodass die Würstchen noch durchschauen. Die Enden der Würstchen etwas rausschauen lassen.

3 Zum Schluss das Ende und den Anfang des Teiges mit Eigelb einpinseln und festdrücken. Die Würstchen im Schlafanzug auf ein Backblech mit Backpapier legen. Nun den Teig-Schlafanzug oben auch mit Eigelb einpinseln und mit geriebenem Käse, Sesam oder Mohn bestreuen.

4 Die Oliven in Ringe oder Streifen schneiden
und als Augen an einem Ende auf den Teig drücken.

5 Die Würstchen im Teig bei 180°C
ca. 15 – 20 Minuten backen.

Extra-Tipp

Aus Blätterteig lässt sich noch mehr leckeres Party-Gebäck machen: Blätterteig in Quadrate schneiden und mit Spinat und Fetakäse oder Bolognesesauce füllen. Wer es süß mag, kann sie mit Marmelade oder Haselnusscreme füllen.

Mehr leckere Faschingsrezepte
finden Sie unter
www.spatz-heft.de

Rezept: hmp | Foto: fotolia.com

