

Würstchen im Schlafrock

Zutaten | 6 Portionen

1 Pck.	TK-Blätterteigplatten (6 St., 450 g)
6	Würstchen (z.B. Wiener)
1-2 EL	Crème fraîche
1-2 EL	Gewürzketchup
100 g	geriebener Käse (45% Fett i. Tr., z.B. Gouda)
1	Eigelb
2 EL	Vollmilch

Zubereitungszeit: 15 Min., Backzeit ca. 20 Min.

Zubereitung:

- Die Blätterteigplatten nebeneinander legen und dabei eventuell vorhandenes Trennpapier entfernen.
- Den Blätterteig ca. 15 Minuten auftauen lassen und seitlich einschneiden.
- Crème fraîche und Ketchup miteinander vermischen und die Blätterteigplatten damit gleichmäßig bestreichen.
- Die Würstchen auf die Platten legen und diese nach Wunsch einklappen.
- Milch und Eigelb miteinander verquirlen und auf die gewickelten Taschen streichen.
- Mit geriebenem Käse bestreuen und 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze knusprig backen.

Tipp:

Greift man auf Blätterteig aus dem Kühlregal zurück, so muss dieser noch in sechs gleich große Platten geschnitten werden.

Zum Würstchen können sich auch andere leckere Dinge gesellen, z.B. Käse, Zwiebeln, Senf usw..

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 121 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
438 kcal	34,1 g	23,2 g	9,79 g	140 mg