

Hotdog im Schlafrock

2 Rollen Blätterteig
16 Mini-Wienerle
4 EL Senf
1-2 Essiggurken
4 Scheiben Emmentaler
150 g Röstzwiebeln
1 Ei



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Blätterteig ausrollen, genau in die Mitte oben und unten je 4 Mini-Wiener Würstchen legen und mit Senf bestreichen.

Essiggurken in Scheiben schneiden und auf die Wiener verteilen.
Mit 2 Scheiben Edamer belegen.

Darüber nun je nach Geschmack Röstzwiebeln geben.

Den Blätterteig von außen in Streifen schneiden und die Hotdogs nun damit über Kreuz einwickeln. Ränder gut andrücken.

In den Ofenzauberer legen und mit dem 2. Blätterteig genauso verfahren.

1 Ei in einer kleinen Elfe verquirlen. Die Blätterteig-Päckchen damit einpinseln.
Wieder nach Geschmack mit Röstzwiebeln belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei **190 Grad Umluft** (bei Ober-/Unterhitze werden die Röstzwiebeln zu schnell schwarz) für **ca. 20 min.** backen.

In Stücke geschnitten servieren.