

Bratwurst-Häppchen

1 Rolle Blätterteig
50 g Creme Fraiche
5-10 dünne Bratwürste
(je nach Länge)
1 Ei
1-2 EL Sesam oder
Schwarzkümmel



Martina Ruck

selbständige Pampered Chef Beraterin & Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Blätterteig ausrollen und in 5 Streifen schneiden.

Jeden Streifen mittig mit Creme Fraiche bestreichen und mit Bratwurst belegen.

Bratwurst nun einrollen und die Enden gut andrücken.

Jede Rolle nun in ca. 6 Stücke schneiden.

Mit der Nahtseite nach unten auf dem Ofenzauberer verteilen.

Die Oberfläche vom Blätterteig jeweils 2-3 mal leicht einschneiden.

Ei verquirlen und Blätterteige damit einpinseln.

Je nach Geschmack mit Sesam oder Schwarzkümmel bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei **200 Grad** Ober/Unterhitze auf unterster Schiene ca. **20-25 min.** backen.