

Rosetten-Würstli im Teig

Diese Würstli eignen sich als idealer Zmittag bei heissen Temperaturen, als feiner Znacht oder als einfaches Apéro-Zupfgebäck für eine Gesellschaft.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 ausgewallter Blätterteig
- 6 – 8 Wienerli oder Schweinswürstli
- 1 Ei zum Bestreichen



Zubereitung:

Jedes Würstli einzeln im Blätterteig einwickeln und in 6 gleichmässige Stückli schneiden.

Ein Stückli kommt in die Mitte, die anderen werden darum herum verteilt. Darauf achten, dass der Anschnitt der Würstli unten zu liegen kommt.

Den Blätterteig mit Eigelb anstreichen.

Backen:

Bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.



Dazu passt ein saisonaler Salat oder Mischgemüse.