

Würstchen im Blätterteig (Arbeitsanleitung)

- Lies die folgende Arbeitsanleitung ruhig und konzentriert durch.
- Du brauchst folgende **Zutaten**:

500 g Blätterteig rechteckig ausgewallt

2 EL Reibkäse

wenig Pfeffer

wenig Paprika

8 Pouletwienerli

1 Ei verknüpft



Arbeitsgeräte:

Blech mit Blechpapier

scharfes Messer

Wallholz

kleines Schüsselchen mit Wasser

Pinsel

Ofenhandschuhe

- **Stelle alle Zutaten abgemessen in Schüsselchen und Geräte bereit (mise en place)!**

1.) Belege ein Blech mit Backpapier.



2.) Ofen auf 220° C Ober- und Unterhitze einstellen. 

3.) Packe den Blätterteig aus und lege ihn auf die Arbeitsfläche.

4.) Nimm den Reibkäse und verteile ihn gleichmässig auf dem Teig.



5.) Streue **wenig** Paprika und Pfeffer über den Teig und drücke es **leicht** mit dem Wallholz an.

(Falls kein Wallholz vorhanden ist, drücke Reibkäse und Gewürze mit der Hand leicht an)



6.) Schneide den Teig mit dem Messer in 2 cm dicke Streifen.

7.) Wickle Teigstreifen um das Würstchen! Anfang und Ende des Teigstreifens mit Wasser bestreichen, gut andrücken.

8.) Würstchen auf das mit Backpapier belegte Blech legen.



9.) Umwickle alle Würstchen so. 

10.) Bestreiche die Würstchen sorgfältig mit Ei.

11.) Blech in die **Mitte** des Backofens schieben!

12.) Timer stellen! 15 – 20 Minuten!



13.) Blech mit Ofenhandschuhen herausnehmen!



14.) Backofen abschalten

15.) Wienerli auf einen Teller oder Platte anrichten

16.) E Guete

17.) Aufräumen und abwaschen und abtrocknen

