

# Wienerli im Teigmantel



## Zutaten

**Zubereitung:** ca. 10 Minuten

Für 4 Personen

Füllung:

8 Wienerli

8 scheiben Käse

1 Ei

ausgewallter Blätterteig

1 Backpapier



## Wie geht's:

Blätterteig in ca. 3cm breite Streifen schneiden mit Teig Rad es braucht 8 Streifen!

Wienerli mit Käsescheibe ummanteln dann mit den Teigstreifen ummanteln darauf achten dass keine Öffnung mehr vorhanden ist.

Backpapier in Backblech legen, drauf die Ummantelten Wienerli verteilen und mit Eigelb bestreichen.

Ofen auf ca. 220° vorheizen

Ca. 20 Minuten in der Mitte Backen

## Verzehr:

Mit Senf, Ketchup, Mayonnaise, Meerrettich oder andere wenn man es etwas deftiger mag kann man auch mit Speck ummanteln anstelle Käse!

(lasse mich auch gerne einladen)