

## Würstchen im Schlafrock

Pikante Würstchen im Blätterteig waren der Klassiker unter den DDR-Party-Snacks. Einfach und schnell zubereitet, sind sie ein besonderer Hingucker auf jedem Büffet.



Foto folgt.

### Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

1 Päckchen Blätterteig, backfertig aufgerollt aus dem Kühlregal	den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den frischen Blätterteig ausrollen und 8 Rechtecke daraus schneiden, die etwas kleiner als die Wiener sind.
8 gerade Bockwürstchen oder Wiener ohne Darm	je ein Würstchen auf ein Rechteck legen, einwickeln und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech, mit der Nahtstelle nach unten, legen.
1 Eigelb 1 EL Milch Gouda gerieben	Eigelb und Milch in einer kleinen Schüssel verquirlen und die Röllchen damit auf der Oberseite bepinseln. Danach mit geriebenem Käse bestreuen.
	das Backblech für ca. 15 min in den Backofen geben. Wenn der Blätterteig goldbraun ist, sind die Würstchen fertig.
<b>Tipp</b>	die Enden der Wiener vor dem Einwickeln kreuzweiße einschneiden.