

Jetzt wird das Büfett gekocht

Party zum Schlemmer-Fest. Von süß bis salzig ist für alle etwas dabei.

Würstchen-Bonbons

Zutaten für 12 Stück:

12 Mini-Würstchen

3 Platten ausgerollter Blätterteig

1 Ei, leicht verquirlt

Küchengarn aus Baumwolle

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Würstchen mit einer Gabel einstecken. Jedes Teigblatt in 4 Quadrate schneiden. Jedes Quadrat mit geschlagenem Ei bestreichen. Jeweils ein Würstchen an den Rand legen und mit dem Blätterteig zusammen einrollen. Den Rand gut festdrücken. Die Teigrollen an beiden Enden vorsichtig zusammendrücken und locker mit einer Schnur zusammenbinden, sodass die Form eines Bonbons entsteht. Die Bonbons auf die Backbleche legen und leicht mit geschlagenem Ei bestreichen. In 15 Minuten goldgelb backen.

