



# Wienerli im Teig MIT SAUERKRAUT



**Ueli Hof**  
www.uelihof.ch

## Zutaten

12 Wienerli  
500 g Blätterteig  
150 g Sauerkraut  
1 Ei | verquirlt  
Senf (grob oder fein)

1 Blech für etwa 6 Personen.

## Zubereitung

1. Blätterteig dünn zu einem Rechteck auswallen.
2. Schneidet in der Länge eines Wienerli ein Rechteck aus, welches genug breit zum Einrollen des Würstchens ist. Dieses Rechteck könnt ihr als Schablone zum Ausschneiden der weiteren 11 brauchen.
3. Die überschüssige Flüssigkeit des Sauerkrauts ausdrücken.
4. Jedes Rechteck wird mit Senf bestrichen und mit etwas Sauerkraut belegt - lasst einen Streifen an der langen Kante frei und bestreicht diesen mit Ei.
5. Legt das Wienerli drauf und wickelt dieses ein. Der mit Ei bestrichene Streifen liegt oben auf und schliesst den Wickel ein.
6. Schneidet die beiden Enden weg und den Rest in lustige Stücke.
7. Legt die Stücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech aneinander. Achtung: Einen kleinen Abstand zueinander lassen - nicht andrücken.
8. Bestreicht die Oberfläche und Ränder mit dem restlichen Ei.
9. Bei 200°C in den vorgeheizten Ofen schieben und 20-30 min backen, bis alle schön goldig sind.

*En Guetä!*