

WÜRSTCHEN KRANZ



Dieser 5 Minuten Kranz besteht aus Rindswurstchen und Blätterteig. Ein super einfaches Rezept, wenn es mal schnell gehen soll. Und zudem noch eine tolle Last Minute Idee für Weihnachten, den Super Bowl oder andere Anlässe.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten

ZUBEREITUNG

Schneide den Blätterteig in etwa 4 cm breite Streifen. Schneide die Würstchen in 5 cm breite Stücke. Rolle die Würstchenstücke in den Blätterteigstreifen ein. Schneide ein Backpapier rund zu und lege es auf ein Pizzablech. Lege die Würstchen im Kreis auf das Blech, sodass sie sich berühren. Verquirle das Ei und bestreiche den Blätterteig damit. Bestreue ihn mit Schwarzkümmel. Backe den Kranz bei 200° O/U für etwa 25 Minuten.

ZUTATEN:

- 1 kg** Würstchen (Rind)
- 3** Rollen Blätterteig
- 1** Ei
- 1 TL** Schwarzkümmel