

Shrek's essbare Würmer (Shrek – Der tollkühne Held, USA 2001)



Zutaten:

1 Packung Blätterteig

1 Glas Mini-Wurstchen

1 Eiklar

Sesam, Mohn oder Leinsamen



1. Backrohr auf 220° Ober/Unterhitze oder 200° Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Teig aus der Verpackung nehmen und ausrollen. Die Würstchen kalt abspülen und vereinzeln.
3. Aus dem Teig Rechtecke ausschneiden, die so groß sind, dass man ein Würstchen darin gut verpacken kann. Jedes Würstchen einzeln mit Teig umhüllen. Dabei reicht es, wenn sie mit einer Schicht Teig umhüllt sind. Die Teig-Enden mit den Fingern zusammendrücken.
4. Die fertig umwickelten Würstchen auf das Backblech legen, mit dem Eiklar bestreichen und je nach Lust mit Sesam, Mohn oder Leinsamen bestreuen.
5. Die Würstchen ins Backrohr schieben und ca. 15 Minuten backen.
6. Warm oder kalt genießen.
Am besten schmecken die Würmer, wenn man sie mit den Fingern isst!

Gutes Gelingen!

