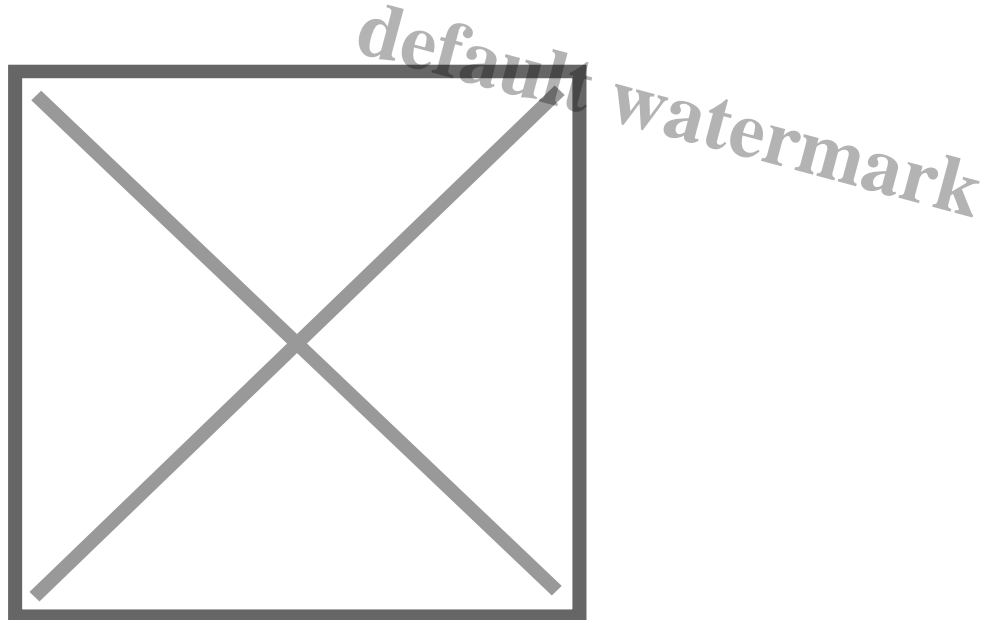


Wurstblumen

Description



Zutaten:

- 1 x fertiger Pizzateig
 - 4 Wurstchen
 - 4 Eier
 - 50g geriebener Käse
 - Butter
 - Sesam
 - Körniger Senf
- ### Zubereitung

Den Backofen auf 180° Celsius Umluft vorheizen. Die Wurstchen längs mit einem Schaschlikspieß auf jeder Seite fixieren. Die Wurstchen in ca. 0,5 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden, während die Spieße verhindern, dass man die Wurst komplett durchtrennt. Die Spieße

entfernen und die WÄ¼rstchen zu Ringen zusammenlegen. Den Pizzateig rund ausstechen, sodass um den Wurstring noch ca. 0,5 cm Platz bleibt. Den an den RÄ¼ndern Ä¼berstehenden Teig in die ZwischenrÄ¼ume der Wurstringe falten, am Besten mit einem Zahnstocher arbeiten. Damit fest andrÄ¼cken. Senf und geriebenen KÄ¼se auf die Mitten der Wurstblumen verteilen und Wurstblumen mit Geschmolzener Butter bestreichen. AnschlieÃ¼end noch mit Sesam bestreuen. Die Blumen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech 12 Minuten bei 180Ä¼Celsius backen. 4 Eier trennen. In die Mitte jeder Blume ein Eigelb legen und weitere 5 Minuten backen.

Category

1. Fleisch

Date Created

Januar 22, 2018

Author

jeanny

default watermark