

Würstchen im Brezelteig



Zutaten:

- 10 Tiefkühl-Brezel (ungebacken)
- 10 Würstchen (z.B. Wiener, Debreziner, Landjäger etc)



Zubereitung

Die tiefgekühlten Brezelteiglinge auftauen lassen. Dann die Teiglinge zu einem langen Strang einzeln auseinander ziehen. Die Würstchen einzeln mit den Teigsträngen umwickeln. Dann die Päckchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit groben Salz bestreuen.

Im Ofen bei ca. 190-200°C Umluft 10-12 Minuten goldbraun backen.