

# BLÄTTERTEIG PARTY-SNACK MIT FRANKFURTER



**Angaben für 2-3 Personen**

## Zutaten von golly's

- [4x Frankfurter](#)
- [2 EL Senf Medium Sarepska](#)
- [2 EL Ketchup](#)
- [50 g Ser Krolewski Käse](#)

## Weitere Zutaten

- 1 Packung Blätterteig (275g)
- 1 Eigelb

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Blätterteig in 4 gleichgroße Rechtecke teilen.
3. Die Rechtecke gleichmäßig mit Tomatenmark und Senf bestreichen.
4. Käse auf den Blätterteig verteilen.

5. Die Frankfurter auf den Blätterteig legen und einrollen.
6. Eigelb und Eiweiß davon einander trennen und den Blätterteig mit dem Eigelb bestreichen.
7. Die Blätterteig-Würste auf das Backblech legen und ca. 15 Minuten goldgelb backen. Wenn gewünscht ganz lassen (super zum mitnehmen) oder in Stücke schneiden (perfekt als Partysnack).