

Wienerli im Blätter-Teig

Rezepte: Migusto Foto: Miriam



Zutaten 4 Pers.

2 PK-Blätterteig
8 bis 10 Wienerli
100 bis 150 g feiner Bratspeck (Tranchen)
1 Ei (verquirlt)
2 bis 3 EL Sesam

Dipsauce
1 Becher Crème fraîche
1 TL Senf
1 EL Limettensaft
1 EL Wildpreiselbeeren
1 TL Honig
Salz Pfeffer

Zubereitung

Dipsauce: Crème fraîche, 1 TL Senf, 1 EL Limettensaft und Wildpreiselbeeren mit 1 TL Honig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Ofen heizen: Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Teig schneiden: Den Teig ausrollen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.
Wickeln: Jedes Wienerli zuerst straff mit einer Tranche Speck umwickeln. Danach den belegten Wurst-Spezialstatus spiralartig mit den Teigstreifen umwickeln.
Bestreichen: Die Teigrollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Den Teig mit dem verquirlten Ei bestreichen.
Bestreuen: Alles grosszügig mit Sesam bestreuen.
Backen: Im Ofen in der Mitte circa 20 bis 25 Minuten goldbraun und knusprig backen