

Wurstweggen

500 g Blätterteig
500 g Kalbsbrät
8 Stk. Tranchen Schinken
2 Stk. Essiggurken
1 Stk. Ei

Blätterteig 3 mm dick auswallen, Quadrate schneiden 12x12 cm. Kalbsbrät auf Teig verteilen. Schinken in Würfeli schneiden und auf Brät verteilen. Essiggurken in Scheiben schneiden und auch drauflegen. Teigrand mit Wasser bestreichen. Teig überschlagen, mit einer Gabel andrücken, Weggen einstechen und mit Eigelb bestreichen. Umluft bei 250 Grad 20 Minuten backen. Tip: dazu passt Salat

En Guetä

BEWA
Küchen