

Silvester-Vesper mit schwäbischen Brezelcroissants



Schwäbische Croissants

Für unser Silvester-Vesper haben wir uns etwas Besonderes überlegt: heimische Würstchen im Brezelkleid. Dazu braucht es lediglich 2 Zutaten. Tiefgekühlte ungebackene Brezelteiglinge und knackig frische Würstchen. Die Würstchen müssen nur in aufgetaute Brezelteiglinge stramm eingewickelt werden:



Als Rezeptname eignet sich Vieles. Vielleicht Würstchen im Schlafrock oder nennen wir sie doch besser "**Schwäbische Brezelcroissants**". Egal wie, hier die einfache Rezeptur:

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.

