

SchlaWiener im Laugen-Schlafrock

Zutaten für 30 Stück

- 6 TK-Laugenstangen
- 6 Bärchen SchlaWiener
- 2 Scheiben Gouda

zum Bestreuen:

- Sesam



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Lass die Laugenstangen auftauen und drücke sie dann platt. Schneide den Käse in 6 Streifen.
2. Lege auf jede Laugenstange einen Streifen Käse und eine SchlaWiener. Wickel die Würstchen in den Teig und bestreue die gefüllten Laugenstangen mit Sesam. Schneide jede Laugenstange in 5 Teile.
3. Belege ein Backblech mit Backpapier und verteile die SchlaWiener im Laugen-Schlafrock darauf. Backe sie bei 220°C Ober-/Unterhitze 15 Minuten im unteren Drittel deines Backofens.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

