



Würstchen-Adventskranz mit Ofenkäse

Menge	Zutaten
2 Packg	Blätterteig aus dem Kühlregal oder Pizzateig
1 Stück	Ofenkäse für das Backrohr
1 Packung	Frankfurter Würstchen (15 Stück)
1 Stück	Ei
etwas	Milch
Prise	Salz
1/2 TL	geschroteten Kümmel

Zubereitung:

1

Für den Würstelkranz zunächst das Backrohr auf 200 °C Heißluft vorheizen.

Der Boden eine Tortenform oder ein Pizzablech mit Backpapier auslegen.

Die Würstchen (je nach Länge) in 5-6cm lange Stücke schneiden.

Da ich was anderes als nur einen Blätterteigmantel wollte, habe ich einen Zopf geflochten und weil ich nur einen Blätterteig zur Verfügung hatte, ist mein Zopf nicht so breit ausgefallen.

Die Streifen waren genau 1cm breit, du kannst aber ruhig 2-3 cm breite Streifen aus dem Blätterteig schneiden und zu einem Zopf flechten.

Dann sind die Würstchen schön von einem knusprigen Teig umhüllt.

Das machst du wie folgt:

Nehmt den Blätterteig aus der Verpackung und rollt diesen sauber aus.

Mit einem Lineal schneidet ihr euch nun ca. 2-3 cm dicke Streifen ab.

Flechtet aus jeweils 3 Streifen einen Zopf. Das wiederholt sich bis du deine 2 Blätterteige oder auch Pizzateige aufgebraucht hast.

Achtet darauf, dass die Zöpfe konstant die gleiche Dicke haben.

Den Zopf um jedes Stück Würstchen umwickeln, abschneiden und die umwickelte Würstchenstücke in Kranzform auf das Blech legen..

Die Blätterteige sollen sich dabei berühren, damit der Kranz später zusammenhält.

Wenn du den Würstchenkranz fertig hast, kommt die Masche dran.

Wieder einen Zopf flechten und zu einer Masche formen.

Diese auf den Kranz setzen.

Ich habe in der Mitte der Masche noch ein kleines Stück (Ende von einem Würstchen) draufgesetzt.



*Ei mit Milch und Salz verquirlen. Den Blätterteig damit bepinseln.
Jetzt noch den verschroteten Kümmel drauf verteilen.
Den Ofenkäse in die Mitte des Kranzes setzen und jetzt ab damit in das Backrohr
und solange backen, bis der Blätterteig mit dem Käse fertig ist (ca 20-25 Minuten)
Ich wollte meinen Kranz noch mit etwas Grün nach dem Backen dekorieren, aber in der Schnelligkeit habe ich
dann vergessen.
Ihr könnt z.B. Kresse oder Rosmarin noch drauf verteilen.*



Lucina's Tipps:



Ein heißer Tiroler Jagertee ist in der Winterzeit ein herzhafter Genuss in geselliger Runde.
Das Rezept wärmt bestimmt und passt perfekt zu diesem Schmaus.



Ich wünsch euch gutes Gelingen

Guten Appetit!!

eure Lucina Cucina