Wienerli im Teig

Nach einem Rezept von lagerkochbuch

Für 25 Personen

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2.5 | kg | Blätterteig | Bereits ausgewallt, in 2 cm breite Streifen schneiden |
| 25 | Stck | Wienerli | Die Teigstreifen um die Wienerli wickeln, Den Anfang und das Ende mit Wasser bestreichen und gut andrücken |
| 5 | Stck | Eier | Verklopfen und die Wienerli bestreichenIn der Ofenmitte bei 220°C 15-10 Minuten backen  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Tipps** | * Lunch mit Gemüsestängeli, Früchten, Müsliriegeln ergänzen
 |
|  |  |
| Variante:  | * Vegetarisch: Wienerli durch Gemüse (z.B. Rüebli) oder Käse ersetzen
* Vegan: Ei mit Pflanzendrink ersetzen, sicherstellen, dass Teig vegan ist, Wienerli durch Gemüse ersetzen
* Zöliakie: Glutenfreien Blätterteig verwenden
 |