



Käsekrainer im Schlafrock

Zutaten:

- 1 EL eingelegte Silberzwiebel
- 3 EL süß-saure Gurkerl
- 1 EL Weißwurstsenf
- 1 TL gehackte Petersilie
- 1 Rolle Blätterteig,
- 1 Ei
- 4 Stk. Käsekrainer
- ca. 1 EL geriebener Kren

Zubereitung:

Zwiebeln und Gurkerl hacken, mit Petersilie und Senf vermischen.

Blätterteig aufrollen, Ei versprudeln und die Ränder des Teigs damit bestreichen. Gurkerlmasse auf dem Teig verteilen. Käsekrainer vierteln und darauflegen. Jedes Stück einzeln einrollen. Mit der Naht nach unten auf ein Blech mit Backpapier legen. Mit Ei bestreichen und im Rohr bei 190-200 °C ca. 15-20 Minuten goldbraun backen. Kurz stehen lassen, anschneiden, anrichten und mit Kren bestreuen.

Öffnungszeiten Fabriksverkauf:

Mittwoch, Donnerstag, Freitag 8.00 - 13.00 Uhr