

Saucisson Krapfen

Zutaten für ca. 12 Stück

- | | | | |
|---|----------|---------------------------------|--|
| 1 | | Saucisson Vaudois
(ca. 500g) | 40 Minuten im Wasserbad bei 80°C ziehen lassen. Wurst abkühlen und schälen.

Wurst in 8-10mm dicke Scheiben schneiden. Wurstaft auffangen. |
| 2 | EL | Gros Grain Senf | Wurstscheiben oben mit Senf bestreichen. |
| 2 | Scheiben | Raclette Käse | 2x2 cm grosse Rechtecke ausschneiden und auf die Wurst legen. |
| | | Paprika- oder Chilipulver | Mit wenig Gewürzpulver würzen. |
| 2 | Rollen | Blätterteig, rechteckig | 24 Rondellen ausstechen die ca. 3cm grösser als die Wurstscheiben sind. |
| 1 | | Eiweiss, verklopft | Wurstscheibe auf ein Teigrondeil setzen, Teigrand mit Eiweiss bestreichen. Zweites Rondell drauflegen und den Teigrand mit einer Gabel fest andrücken. |
| 1 | | Eigelb | Eigelb mit etwas beiseite gestelltem Wurstaft mischen und die Krapfen damit bestreichen. Teig mit Gabel einstechen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Warm servieren. |

