Hot Dog Strudel XXL

10 Min		30 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Rolle Blätterteig
- 6 Wiener Würstchen
- 100 g Cheddar (4 Scheiben)
- 2 EL Senf (süß)
- 2 EL Ketchup
- 4 Gewürzgurken
- 1 Ei
- 2 EL Sesam
- 4 EL Röstzwiebeln

So machst du den XXL-Hot Dog Strudel selber

1. Heize den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vor. Rolle den Blätterteig aus und schneide links und rechts auf der langen Seite Streifen in den Teig.
2. Bestreiche den Blätterteig mit dem süßen Senf und verteile die Würstchen darauf. Auf die Würstchen legst du dann den Käse und die in Scheiben geschnittenen Gewürzgurken. Auf den Gewürzgurken verteilst du den Ketchup.
3. Lege nun die Teigstreifen abwechselnd von links nach rechts auf die Füllung.
4. Verquirle das Ei in einer Schüssel bestreiche den Strudel damit und bestreue ihn mit Sesam.
5. Backe deinen Strudel nun im Backofen für 20 Minuten im unteren Drittel deines Backofens bis er goldgelb ist. Serviere deinen XXL-Hot Dog Strudel mit Röstzwiebeln.