



Würstchen im Schlafrock

Würstchen im Schlafrock machen sich besonders gut auf Kinder-Partys.



 35 Min.

Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

Für die Würstchen im Schlafrock

200 g Magerquark

60 g Milkana Kräuter

6 EL Öl

1 Ei

Salz

300 g Mehl

3 TL Backpulver

5 EL Senf (mittelscharf)

8 Wiener Würstchen

1 Eigelb

1 EL Milch

200 g Milkana Cremig (leicht)

2 TL Zitronensaft

Pfeffer

4 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung

1

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Für den Teig der **Wurstchen im Schlafrock** 100 g **Quark, Milkana Kräuter, Öl, Ei** und etwas **Salz** mit den Knethaken des Handrührers vermengen. **Mehl** und **Backpulver** darauf sieben und unterkneten.

2

Den **Teig** der **Wurstchen im Schlafrock** auf einer bemehlten Fläche ca. 24x30 cm groß ausrollen. In 8 Streifen von 3x30 cm schneiden. Streifen dünn mit etwas **Senf** bestreichen. Mit der bestrichenen Seite nach innen um die **Wurstchen** wickeln, dabei die Enden gut andrücken.

3

Wurstchen im Schlafrock auf ein Blech mit Backpapier legen. **Eigelb** und **Milch** verquirlen, die Teigoberfläche damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen die **Wurstchen im Schlafrock** auf der 2. Schiene von unten ca. 15 Min. im Backofen goldbraun backen.

4

Inzwischen 100 g **Quark, Milkana Cremig leicht**, übrigen **Senf, Zitronensaft**, etwas **Salz** und **Pfeffer** verrühren. Evtl. nachwürzen. **Schnittlauch** untermischen und zu den **Wurstchen im Schlafrock** servieren.

Tipp für die Würstchen im Schlafrock

Die **Würstchen im Schlafrock** schmecken auch gut mit abgewandelten Quark-Ideen. Verwenden Sie beispielsweise **Ketchup** statt **Senf** oder **frische Tomaten**.