Artikel vom 15.07.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 03:57 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/hot-dog-taschen

Hot Dog-Taschen



Foto: Franziska Heinrichs

Zutaten:

1 Rolle fertiger roher Blätterteig

8 Mini Wiener Würstchen

250 g geriebener Käse (Gouda oder Cheddar)

100 g Röstzwiebeln

8 saure Gurken in Scheiben

2 Eigelbe

50 g Mayonnaise

50 g Ketchup

50 g Senf

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Den rohen Blätterteig ausrollen und auf einer sauberen Arbeitsfläche ausbreiten. In einer Schüssel Senf, Ketchup und Mayonnaise mit Salz und Pfeffer vermengen und zu einer glatten Soße verrühren. Die Soße anschließend gleichmäßig auf dem Blätterteig verstreichen. Die Wiener Würstchen mit etwas Abstand zueinander auf dem Blätterteig legen. Anschließend mit Reibekäse bestreuen und auf jedes Würstchen jeweils einen Teelöffel Röstzwiebeln sowie eine Gurkenscheibe legen.

Den Blätterteig anschließend in passende Rechtecke schneiden. Die einzelnen Blätterteigrechtecke über der Füllung zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel gut zusammendrücken, damit sie beim Backen verschlossen bleiben. Zum Schluss die Blätterteigtaschen mit verquirltem Eigelb bestreichen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 22 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Franziska Heinrichs