

## CA /EX –Heimstunde

Ca/Ex sind immer hungrig und so kochen wir gelegentlich kleine Snacks, Imbisse, usw...

Übrigens folgendes kommt immer gut bei Parties und Festen gut an.

Also wir die CaEx fabrizieren Würstel im Hemd ..oder im Volksmund auch unter Knabberwurst bekannt.



Aber jetzt kommt der springende Punkt....wir verfeinern unsere Würstel mit verschiedensten Gewürzen ....ihr werdet sehen...

Also zuerst braucht ihr pro Person 1-2 Paar Frankfurter , 1- 2 Blätterteig, 1 Ei, Sesam, Pizzakäse, ev. Pizzateig, Pfeffer, Paprikapulver ....eigentlich sind der Fantasie und dem Geschmack keine Grenzen gesetzt.

Nun ja zum Ablauf ....

### 1. Würstel halbieren



2. Blätterteig in ca. 1,5 bis 2 cm breiten Streifen schneiden



3. Würstelhälften mit Blätterteigstreifen einrollen



4. auf Backblech legen ...unbedingt Backpapier verwenden





5. Würstel im Hemd mit aufgeschlagenem Ei bestreichen



6. und dann geht's zum Würzen mit Pfeffer, Sesam, Pizzakäse usw. je nach Geschmack könnt ihr alle Variationen ausprobieren



7. Falls euch Blätterteig übrig geblieben ist, diesen auch mit Ei bestreichen und mit Pizzakäse und Pizzagewürz bestreuen und einfach so ins Rohr geben....



8. dann das ganze bei ca. 200° bei Heißluft backen bis der Blätterteig schön aufgegangen ist ...ca. 20 min....jedoch nachschauen ist besser als dann verbrannt zu essen !



9. und raus aus dem Ofen und ...



10. mit Ketchup genießen ...aber Vorsicht heiß und verdammt gut





Gertschi



Betty



Alex



Kevin



Caro



Viola

Wie ihr seht geht das ganze Ruck zuck  
und einer gemütlichen Genießerheimstunde steht nichts mehr im Wege !!!

MAHLZEIT  
Eure Cx/Ex