

# Appenzeller Wurstweggli

- 2 ausgewallte rechteckige Blätterteig
- 2 paar Appenzeller Siedwürste (nicht gekocht! Sie sollen roh sein)
- ein Ei
- Pfeffer und Salz aus der Mühle
- pro Blätterteig sechs Felder schneiden
- Wurstzipfel mit der Schere anschneiden, Wurstbrät auf die Blätterteigfelder drücken (1 Wurst für ein Blatt teig)
- Täschli formen (wie ein Briefcouvert)
- mit Ei bestreichen, mit etwas Gewürzsalz oder Pfeffer die Weggli bestreuen
- ca 30 Minuten backen bei ca. 200 Grad Ober- und Unterhitze bis sie goldbraun sind (der Boden soll auch durchgebacken sein!)

## **dazu passt**

Salat, eventuell wenn's reichhaltiger sein soll auch Trockenreis



aus der trickkiste:

