

Bärchenstarke Hot-Dog-Sterne

Zutaten für 7 Stück

- 1 Rolle Blätterteig
- 2 Bärchen SchlaWiener
- 2 EL Cheddar (gerieben)
- 1 Gewürzgurke
- 2 TL passierte Tomaten
- 2 EL süßer Senf
- 1 EL Röstzwiebeln



Außerdem:

- 1 Ei
- 1 EL Sesam

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Rolle den Blätterteig aus und stich 14 Sterne á 10 cm aus. Lege 7 der Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. (Aus dem restlichen Teig kannst du noch kleine Sterne zum Knabbern ausstechen.)
2. Schneide die SchlaWiener und die Gewürzgurken in kleine Würfel.
3. Gib auf jeden Blätterteigstern einen halben Teelöffel passierte Tomaten. Darauf kommen je ein halber Teelöffel gewürfelte SchlaWiener, Gewürzgurken, Cheddar, süßer Senf und Röstzwiebeln.
4. Verquirle das Ei. Bestreiche den Rand der Blätterteigsterne damit. Lege auf jeden Stern einen zweiten Blätterteigstern und drücke ihn am Rand mit einer Gabel fest.
5. Pinsel die Sterne mit Ei ein und bestreue sie mit Sesam. Backe sie im auf 220°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen für ca. 15 Minuten goldbraun.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

