

**PORTIONEN**

9-10

**ZEIT GESAMT**

30 min

**LEVEL**

easy

Rezept

**WÜSTCHEN IM SCHLAFROCK**

Wurstchen im Schlafrock ist doch ein echter Klassiker für jedes Partybuffet oder als Essen für zu Hause und unterwegs. Mithilfe dieses tollen **Fathead** Teiges (auf der Basis von Mozzarella – ja, Du hast nicht falsch gelesen) lassen sich diese Wiener sehr gerne in einen Teigmantel verfrachten. Dem Wurstchen habe ich noch eine Kuschedecke aus Bacon oder eine Käsedecke spendiert. So sollte jeder seinen Favoriten finden.

Auf die Resten des Teiges, die für einen Schlafrock nicht ausreichend sind, habe ich einfach einen Baconstreifen gelegt und diese entweder zu einer gedrehten Stange oder einer Schnecke gedreht. Du siehst, auch hier wären einige Möglichkeiten, den Teig zu verarbeiten.

Um diesen Fathead etwas würziger zu gestalten, habe ich in diesem Falle **Goldleinsamenmehl** verwendet, damit erhält er eine angenehme Farbe (inkl. ein wenig Kurkuma) und bringt von vornherein ein wenig Geschmack mit. Wenn Du Lust darauf hast, dann kann es jetzt los gehen.

Tipp: In vielen Anleitungen wird der Mozzarella incl. Frischkäse in der Microwelle oder Wasserbad geschmolzen und dann weiter verarbeitet. Ich habe für mich beschlossen, diesen nur noch zu pürieren, denn ich denke, dass er sich dann viel besser mit den verwendeten trockenen Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig verbindet.



## ZUTATEN

---

Für den Fathead Teig:

- 200 g Mozzarella (ich verwende meist die 400 g Stangen von ALDI SÜD, die etwas weniger Salzlake haben und nicht so feucht sind)
- 1 Ei (bei mir immer Größe L) – evtl. ein 2. Ei, sofern der Teig es benötigt (siehe mein Mozzarellakommentar)
- 2 EL Olivenöl
- 40 g Frischkäse
- 50 g **Goldleinsamenmehl**
- 25 g **Bambusfasern**
- Salz, Paprika, Kurkuma

Zum Umwickeln:

- 8 Wiener Würstchen
- 4-6 Scheiben Bacon
- frisch geriebenen Käse
- Sesamkörner

*Würstchen im Schlafrock – ein Klassiker!*



## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

---

### SCHRITT 1

Ofen auf ca. 160 Grad Umluft vorheizen.

Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden und mit Olivenöl, Frischkäse und 1 Ei in einen hohen Becher geben, um alles zu pürieren.

## SCHRITT 2

Die pürierte Masse in eine Schüssel geben und mit den Gewürzen vermischen. Danach die trockenen Zutaten hinzufügen und den Teig kneten (am besten mit den Händen), bis eine gut formbare Masse entstanden ist. Sollte der Teig zu bröselig sein, kannst Du gerne noch ein weiteres Ei hinzufügen (es kommt dabei meist darauf an, welchen Mozzarella Du verwendest. Die Kugeln sind meist etwas feuchter als die größeren Stangen, die nur in sehr wenig Salzlake eingelegt sind (die ich im Übrigen immer verwende – zu kaufen bei ALDI SÜD)).

## SCHRITT 3

Den Teig zwischen Backpapier (am besten mit etwas Bambusfasern bemehlt) und Frischhaltefolie dünn (ca. 2 mm) möglichst rechteckig ausrollen und dann mit einem Pizzaschneider ca. 3 cm breite Streifen schneiden.

## SCHRITT 4

Nun die Würstchen mit oder ohne Bacon in die Teigstreifen schräg einrollen und auf ein mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegtes Backgitter ablegen. Teigreste kannst Du einfach mit Bacon belegen und dann nach Wunsch zur Schnecke rollen oder wie eine Gewürzstange verdreht auf das Backpapier legen.

## SCHRITT 5

Nun die gewickelten Würstenmantel mit einem Ei oder Olivenöl (so habe ich es gemacht) bestreichen und dann mit entweder Käse oder Sesam dekorieren.

## SCHRITT 6

Nun das Backgitter in den Ofen geben und die Würstchen im Schlafrock 10-15 min backen. Diejenigen, die mit Käse bestreut sind, kannst Du nach ca. 10-11 min bereits aus dem Ofen nehmen, wenn der Käse eine schöne Bräune hat. Da Käse aber auch sehr schnell bitter beim Aufheizen wird, lieber etwas zu früh also zu spät aus dem Ofen nehmen. Die restlichen Würstchen kannst Du ca. 15 min im Backofen lassen, bevor Du sie servierst. Guten Appetit!