



Jalapeno Poppers

mit Mini Berner Würstchen

Zutaten für 36 Stück:

18 Jalapenos oder Pimientos
36 WOLF Mini Berner Würstchen
240 g Frischkäse
180 g würziger Cheddar, gerieben
etwas Mehl zum Bestäuben
3 Lagen Blätterteig aufgetaut
1 Ei
grobes Salz

So wird's gemacht:

1. Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Bereite zwei Backbleche mit Backpapier vor.

2. Schneide von den Jalapenos erst die obere Hälfte ab und halbiere sie. Nimm einen Löffel und kratze die Kerne mitsamt der weißen Haut raus. Schneide die Würstchen in die gleiche Größe wie die Jalapenohälften. Mische den Frischkäse mit dem Cheddar, danach nimmst du die Jalapenohälften, gibst jeweils etwas von der Frischkäsemischung hinein und legst ein Stück Würstchen hinein.

3. Rolle eine Lage Blätterteig aus, schneide ihn in 6 gleichmäßige Streifen und diese schneidest du nochmal mittig durch, sodass du am Ende 12 Stücke hast. Mit den beiden weiteren Lagen Blätterteig genauso vorgehen, damit du am Ende 36 Streifen hast. Nimm jeweils eine der Jalapenohälften und rolle sie ein. Verquirle das Ei und bestreiche die Rollen damit, danach bestreue sie mit dem groben Salz.

4. Ca. 20 Minuten backen, dann mit deinem Lieblingsdip servieren.

Lasst es dir schmecken!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog