

Geflochtener Bratwurstzopf

Zutaten:

- 1 Packung TK Brezeln
- 1 Packung kleine Bratwürstchen
- Schaschlikspieße

Die Brezeln antauen lassen und zu einer langen Rolle formen.

Bratwurst dritteln und auf die Spieße stecken sodass dazwischen noch Platz ist.

Die Teigrolle nun zwischen die Bratwurst flechten.

Im Herd bei 180 °C Umluft die Spieße goldbraun backen.

