



# Münsterländer Blutwurstbrötchen

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Der leckere „Kult-Snack“, zum Bier, ähnlich den Münsterländer Wurstbrötchen

## Zutaten

- 250 g T.K. Fertigblättereig
- 300 g frische, angeräucherte Blutwurst
- 2 saure Boskop Äpfel in Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 1 El frischer, gehackter Majoran
- Etwas frischer Pfeffer
- 1 - 2 Eigelbe
- 2 El Milch

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Füllung:

### Schritt2

Die Blutwurst aus dem Darm nehmen und in 1 cm große Würfel schneiden, ebenso die Äpfel, die Zwiebeln.

### Schritt3

Die Zwiebeln glasig angehen lassen, die Blutwurst - und die Apfelwürfel dazu geben. Etwa 1 min. zusammen anschwanken, pfeffern und den Majoran darüber geben; etwas abkühlen lassen

### Schritt4

Die Blättereigplatten auftauen lassen und etwas dünner rollen.

### **Schritt5**

In 10 x 10 cm große Quadrate schneiden, auslegen.

### **Schritt6**

Die Eigelbe mit der Milch verrühren und die Ränder einstreichen.

### **Schritt7**

Mit 2 El der Füllung belegen und zusammenschlagen; seitlich gut andrücken. Auf ein gemehltes Backblech setze und mit dem restlichen Eigelb gleichmäßig bestreichen.

### **Schritt8**

Bei 180° C etwa 30 min. im Backofen appetitlich, goldgelb backen.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Noch heiß, auf einer ausreichend großen Platte mit Manschette anrichten und einen pikanten Senf - Dipp dazu reichen.

**Rezeptart:** Münsterländer Rezepte, Westfälische Rezepte **Tags:** einfach, kultig, lecker, regional, rustikal., snack

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muensterlaender-blutwurstbroetchen/>