



Roemenië

Crenvurști în aluat

Roemeense worstenbroodjes

250 gr. bloem

½ pakje droge gist

1 tl. zout

½ tl. suiker

1½ dl. warm water

30 gr. boter

6 Weense worstjes

1 ei

evt.: maan-, sesam- of karwijzaadjes om de broodjes mee te bestrooien

Zeef de bloem boven een kom. Maak een kuiltje in het midden en doe er de gist, het zout en de suiker in. Giet er een beetje warm water bij en roer tot de gist is opgelost. Smelt de boter en roer die door de bloem. Voeg geleidelijk het warme water toe en kneed tot het een deeg wordt. Laat het een half uurtje afgedekt rusten op een warme plaats.

Strooi bloem uit op een werkblad en rol het deeg daarop uit tot een lap. Snij er rechthoeken van, iets langer dan een worst en ruim 2x zo breed. Daar wikkel je de worsten in. Zorg dat het deeg goed sluit en strijk het glad en dicht met vochtige vingers. Leg ze op een bakplaat die je bekleed hebt met bakpapier.

Bestrijk de bovenkant van de worstenbroodjes met losgeklopt ei en bestrooi ze evt. met maanzaad, karwijzaad of sesamzaadjes. Schuif ze in een matig warme oven en bak ze in 30 minuten goudbruin.

Zet ze op tafel met mierikswortel of mosterd.