

MINI HOTDOGS



Kleine Mini Hotdogs, oder Würstchen im Schlafrock, die man ganz einfach aus der Hand essen kann.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 50

HEFETEIG

Verrühre das Wasser mit der Hefe und dem Zucker. Füge nun den Joghurt, die Milch, das Mehl, das Salz und die weiche Butter hinzu und knete daraus in 5-7 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig. Rolle ihn zu einer Kugel und lasse ihn abgedeckt für 1 Stunde ruhen.

Rolle den Teig auf einer gefetteten Arbeitsfläche nun zu einem langen, etwa 15 cm breiten Strang aus. Halbiere den Strang, so dass beide Stränge etwa 7,5 cm breit sind.

Lege nun die Würstchen nebeneinander mit etwa 1 cm Platz dazwischen auf jeden Strang. Schlage den Teig nun darüber und drücke den Teig zwischen den Würstchen auseinander. Forme sie ein wenig mit den Händen nach und lege die Mini Hotdogs auf ein Blech. Bestreiche sie mit dem Eiweiß und bestreue sie mit Sesam.

Backe die Teilchen im vorgeheizten Backofen bei 200°C O/U für etwa 25 Minuten.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

HEFETEIG:

- 150 ml** Wasser (warm)
- 21 g** Hefe (frisch)
- 1 TL** Zucker
- 150 g** Joghurt (3,5 %)
- 50 ml** Milch
- 600 g** Mehl
- 1.5 TL** Salz
- 40 g** Butter (weich)

ZUM FÜLLEN:

- 50** Mini Würstchen

ZUM BESTREICHEN & BESTREUEN:

- 1** Eiweiß
- 40 g** Sesam