



WÜSTCHEN IM SCHLAFROCK / PARTY REZEPT



Wurstchen im Schlafrock / Wurstwecken - der perfekte Partysnack. Dazu wird ein weicher Hefeteig hergestellt - wie bei einer Pizza. Alternativ kann auch Blätterteig benutzt werden. Der Teig wird anschließend in Portionen geteilt und um die Würstchen gewickelt. Nach dem Backen erhält man so einen idealen Crowdfeder, den man perfekt aus der Hand essen kann. Ähnlich wie ein Hot Dog!



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 27

TEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und dem Wasser. Füge die restlichen Zutaten hinzu und knete daraus in etwa 5-8 Minuten einen weichen, geschmeidigen Hefeteig. Forme den Teig in den Händen zu einer Kugel, besprühe sie mit etwas Backtrennspray oder Öl und lasse sie abgedeckt für etwa 30 Minuten aufgehen.

Schneide die Würstchen in jeweils 3 Teile.

FERTIGSTELLEN

Teile den Teig in 27 Portionen. Rolle jeweils eine Teigkugel zu einem langen Strang und wickle sie um ein Würstchen.

Lege die Würstchen nun mit etwas Abstand auf ein Lochblech mit Backfolie. Verrühre das Ei und bestreiche den Teig damit. Streue den Sesam darauf und backe die Würstchen im vorgeheizten Ofen bei 190°C O/U für etwa 15 Minuten, bis sie goldbraun sind.

Nimm sie aus dem Ofen heraus und serviere sie noch warm oder auch kalt.

Viel Spaß beim Nachmachen,
eure Sally <3

TEIG:

- 450 g** Mehl
- 10.5 g** Hefe (frisch)
- 1 TL** Zucker
- 250 g** Wasser
- 1 TL** Salz
- 3 EL** Olivenöl

AUSSERDEM:

- 9** Würstchen (Rind)
- 25 g** Sesam
- 1** Ei