



Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen Jausenrezepte
Saison: Ganzjährig
Für: 6 Personen
Verfasst von: Irmgard Lürzer

Zutaten

500 G	Mehl
12 G	Salz
1 PKG	Trockengerm
10 G	Backmalz
15 G	Butter
285 G	Wasser
6 STUECK Käse-Debreziner (oder Frankfurter, Käsekrainer)	

Zubereitung

- 1. Mehl, Salz, Trockengerm, Backmalz, Butter und lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben.
- 2. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. 1 Stunde gehen lassen.
- 3. Das Backrohr auf 210 °C Heißluft vorheizen.
- 4. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 6 Stücke teilen.
- 5. Mit dem Nudelholz jeweils 5 mm dick länglich ausrollen.

Die Stücke sollten rechteckig und eher länger als breit sein (ca. 7 × 30 cm).

- 6. Ans Ende jedes Teigrechtecks jeweils ein Würstel legen und den Teig überlappend rundherum aufrollen, bis das Würstel ganz mit dem Teig umhüllt ist.
- 7. Die Hotdogs auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit etwas Wasser besprühen.
- 8. Im vorgeheizten Backrohr bei 210 °C für 20 Minuten backen.