



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.