





Hot-Dog-Brötchen

Mit diesem Rezept gelingen diese lockeren Hot-Dog-Brötchen in Hundeoptik aus Hefeteig ganz leicht.

etwa 8 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

250 ml Milch
60 g Butter oder Margarine
500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
1 geh. TL Zucker
1 ½ TL Salz
1 Ei (Größe M)
1 Eiweiß (Größe M)

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)
2 EL Milch

Zum Verzieren:

entsteinte, schwarze Oliven

Zum Füllen:

8 Wiener Würstchen
etwa 2 EL Röstzwiebeln
Tomatenketchup
etwa 2 EL Mayonnaise oder
Remoulade
etwa 3 Gewürzgurken

Wie backe ich Hot-Dog-Brötchen?:

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und das Fett darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und das Milch-Fett-Gemisch hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

- 3 Den gegangenen Hefeteig leicht mit Mehl bestreuen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. In etwa 8 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einem Oval (etwa 14 x 10 cm) flach drücken und mit einem scharfen Messer 2 Ohren abteilen.



- 4 Die Teigstücke auf das Backblech legen und die Ohren in sich verdrehen.



- 5 Eigelb und Milch miteinander verquirlen und die Hundegesichter damit bestreichen. Die Oliven in dünne Scheiben schneiden und als Nase und Augen in den Teig drücken. Die Hot-Dogs an einem warmen Ort nochmal gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.



- 6 Das Blech in den Backofen schieben und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 17 Min.

Die Hot-Dogs auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 7 **Hot-Dogs füllen:**
Würstchen erwärmen. Brötchen mit einem Messer waagrecht einschneiden. Würstchen, Röstzwiebeln, Ketchup, Mayonnaise und Gurkenscheiben ins "Maul" legen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn nur ein Backblech vorhanden ist, kann die zweite Hälfte der Hot-Dogs auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereitet werden. Zum Backen dann einfach das Backpapier auf das Blech ziehen.
- Das Gebäck ist ungefüllt einfriergeeignet.

