Hot Dog Muffins

Zutaten für 12 Stück:

Für den Hefeteig:

- 450 g Dinkelmehl
- 230 ml Milch
- 10 g Frischhefe
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker

Für die Füllung:

- 4 Wiener Würstchen (klein)
- 100 g Cheddar (gerieben)
- 40 g Röstzwiebeln
- 50 g Gewürzgurken (klein gewürfelt)

Für die Sauce:

- 2 TL Senf
- 6 EL Ketchup
- 3 EL Mayonnaise

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

Hot Dog Muffins selber machen - so gehts:

1. Bereite zuerst den Hefeteig zu:. Löse dafür die Hefe mit dem Zucker in der Milch auf. Gib sie dann in eine Schüssel, füge Mehl, Salz und Olivenöl hinzu und knete einen geschmeidigen Teig. Lass ihn abgedeckt an einem warmen Ort für 1 Stunde ruhen.
2. Verrühre für die Soße alle Zutaten in einer kleinen Schüssel.
3. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze auf.
4. Rolle den Hefeteig zu einem Rechteck aus.
5. Bestreiche ihn mit der Sauce und verteile gleichmäßig alle Zutaten für die Füllung darauf.
6. Rolle den Teig von der langen Seite zur gegenüberliegenden Seite auf.
7. Schneide die Rolle in 12 Stücke.
8. Fette ein Muffinblech mit Olivenöl ein. Lege die Teiglinge nun mit der Schnittfläche nach oben in die Muffinförmchen.
9. Backe die Muffins für 25 Minuten im Ofen.
10. Garniere die Muffins nach dem Backen mit Röstzwiebeln und Gewürzgurken-Würfeln.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.