Mini-Hot-Dogs

Zutaten für 20 Stück

Für die Mini-Hot-Dog Brötchen:

- 475 g Weizenmehl
- 200 ml Milch
- 15 g frische Hefe
- 30 g Butter
- 30 g Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Ei
- 2 EL Milch (zum Einpinseln)

Als Belag:

- süßer Senf
- Ketchup
- 15 Gewürzgurken
- 40 Cocktailwürstchen (oder frische Mini-Wiener Würstchen)
- Röstzwiebeln

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten
Ruhezeit:	1,5 Stunden

Zubereitung:

Mini-Hot-Dog Brötchen backen

1. Löse Zucker, Butter und Hefe in der lauwarmen Milch auf. Rühre das Ei unter. Gib Mehl und Salz hinzu. Knete einen geschmeidigen Hefeteig. Lege ihn in eine gefettete Schüssel und lasse ihn abgedeckt 1 Stunde ruhen.
2. Teile den Teig in 20 Stücke. Forme sie zu länglichen Hot Dog Brötchen. Lege sie auf ein

Blech, decke sie ab und lasse sie nochmal 30 Minuten gehen.
3. Heize deinen Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze auf.
4. Pinsel die Mini-Hot-Dog-Brötchen mit Milch ein. Backe sie für ca. 15 Minuten im Ofen goldgelb.

Mini-Hot-Dogs belegen

5. Erwärme die kleinen Mini Wiener Würstchen.
6. Schneide die Gewürzgurken in Scheiben.
7. Schneide die Hot-Dog Brötchen seitlich auf, sodass sie an einer Seite zusammenbleiben.
8. Bestreiche sie mit süßem Senf und belege sie mit Gewürzgurkenscheiben.
9. Lege 3 kleine warme Cocktailwürstchen hinein. Male ihn mit Ketchup einen Mund.
10. Serviere die Mini Hot Dogs mit unseren Food Picks als Augen.

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