Mini Hot Dogs

Einkaufsliste:

Für den Teig:
80ml lauwarmes Wasser
60ml lauwarme Milch
1TL Honig
15g frische Hefe
250-300g Dinkelmehl Type 630/ oder Weizenmehl Type 550
1TL Salz
40g Butter
1Eigelb + 1EL Milch
Etwas fein gehackte Petersilie

Außerdem:
300g Wiener
50g Käse (in Scheiben)
Eingelegte Gurken
Dips nach Belieben

So wird's gemacht:

Für den Teig:
Milch lauwarm erhitzen. Hefe, Wasser und Honig zu der Milch geben und cremig verrühren, 10 Minuten ruhen lassen. Mehl, Butter und Salz hinzugeben und zu einem homogenen Teig verkneten. Etwas Butter in den Händen verreiben und den Teig mit der Butter einreiben. 60 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Derweil die Würstchen in ca. vier Teile schneiden und in Käse einwickeln. Wer möchte kann die Wiener zusätzlich auch in Bacon oder anderen Schinken einwickeln.
Teig in 30 Teile teilen, rund formen, platt drücken und ein Würstchen in die Mitte legen. Mit dem Teig komplett umhüllen und fest drücken. Nochmal 20 Minuten ruhen lassen. legen,
Ofen auf 200°C vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen, Hotdogs einpinseln, mit Kräutern bestreuen und im Ofen ca. 15 Minuten backen.
Mit Dips und Gurken servieren.

© Das Knusperstübchen