Rezepte für die Brotdose

Mini-Hotdogs

ZUTATEN FÜR DIE BROTDOSE (16 PORTIONEN)

300	GRAMM	VOLLKORNMEHL
1	PACKUNG	TROCKENHEFE
150	MILLILITER	LAUWARME MILCH
1	TEELÖFFEL	SALZ
1	TEELÖFFEL	ZUCKER
1		EI
50	GRAMM	WEICHE BUTTER
4		WIENER WÜRSTCHEN

GERNE NOCH HINZUFÜGEN: SESAM, NÜSSE, KÖRNER

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Anschließend den Teig in 20 gleich große Stücke teilen.
3. Die 4 Wiener in jeweils 5 Stücke schneiden. Die Wurststücke nun mit dem jeweils einem Stück Teig umwickeln. Mit etwas Eiweiß bepinseln und mit Sesam bestreuen.
4. Bei 180 Grad Umluft ca. 15-20 Minuten backen.

NÄHRWERTÜBERSICHT

Energie pro Portion	144,7 Kalorien
Eiweiß	4,9 Gramm
Fett	7,8 Gramm
Kohlenhydrate	12,1 Gramm

Ballaststoffe	1,9 Gramm